

Univerzita Karlova v Praze
Pedagogická fakulta
Katedra francouzského jazyka a literatury

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Svět hvězdiček Michelin
The World of Michelin Stars

Aneta Formanová

Vedoucí práce: Mgr. Jiří Jančík
Studijní program: Specializace v pedagogice
Studijní obor: Anglický a francouzský jazyk se zaměřením na vzdělávání

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma *Svět hvězdiček Michelin* vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Praha 13. 4. 2016

.....

podpis

Děkuji vedoucímu mé bakalářské práce Mgr. Jiřímu Jančíkovi, za trpělivost, ochotu a poskytnuté rady, kterými přispěl ke zpracování této práce.

ANOTACE

Tato práce pojednává o působení francouzského *Guide Michelin* jako předního gastronomického ukazatele. Podává detailní přehled historie vývoje a blíže se věnuje i současnému fungování společnosti a podobě průvodce. Snaží se postihnout rovněž aktuální vliv společnosti na kvalitu poskytovaných služeb, ale neopomíjí zdůraznit i velké množství negativních aspektů ocenění, které ve zdrojových pracích tak často zmiňované nejsou. Laickému publiku rovněž přibližuje systém inspekci, tedy klíčový zdroj údajů průvodce, jakož i profil inspektorů společnosti *Michelin*. Závěry z primárních a sekundárních zdrojů jsou nakonec konfrontovány s analýzou společenského odrazu reality certifikace ve filmu, při jehož zkoumání se práce zaměřuje především na věrnost a přesnost odrazu tématu udělování michelinských hvězdiček. Cílem práce je vytvořit komplexní a objektivní portrét celkového vlivu *Průvodce Michelin*, který může sloužit jako materiál k výuce reálií francouzské kultury, přibližující jejího ducha a způsob myšlení. K dosažení tohoto cíle práce využívá metod rešerše za použití zdrojů primárně ve francouzském či anglickém jazyce v podobě dostupných knižních publikací, nejnovějších žurnalistických článků a oficiálních dokumentů společnosti *Michelin*.

KLÍČOVÁ SLOVA

Průvodce Michelin, michelinské hvězdičky, Michelin, gastronomie, stravování, kultura stravování

ANNOTATION

This thesis deals with the significance of the French *Michelin Guide* as a leading gastronomic publication. It provides a detailed description of the history of its development, but focuses also on the current activity and image. It attempts to capture even the present influence, not excepting the negative aspects of the award which are not mentioned in the sources so often. Moreover, the thesis expounds the system of the inspections, i.e. the key source for the operation of the guide, while making the non-professional audience acquainted with the Michelin inspector's profile. The conclusions reached are eventually confronted with the analysis of films which work with the theme of the Michelin stars, focusing on the accuracy and precision of the reflection. The aim of this thesis is to create a complex and objective portrait of the overall influence of the *Michelin*

Guide. This might be used as a material for the education of the French cultural studies, which helps to understand the French spirit and thinking. The thesis uses research methods to achieve this goal along with the use of French or English sources, available books, latest articles and official documents of the *Michelin company*.

KEYWORDS

Michelin guide, Michelin stars, Michelin, gastronomy, dining, food culture

Obsah

Úvod	6
1 Gastronomie v parametrech.....	9
2 Vývoj průvodce	11
2.1 Rok 1900 – první vydání	11
2.2 Vývoj po první světové válce	13
2.3 Druhá světová válka.....	15
2.4 Od roku 1980 po současnou podobu průvodce.....	21
3 Systém inspekci	28
3.1 Inspektoři	28
3.1.1 Požadavky na uchazeče	28
3.1.2 Profil inspektora	29
3.2 Inspekce	32
4 Odvrácená strana ocenění.....	36
4.1 Psychologický aspekt.....	36
4.2 Finanční aspekt	40
5 Odras ve filmu	45
5.1 Křidýlko nebo stehýnko	46
5.2 Ratatouille.....	48
5.3 Láska na kari	50
5.4 Dokonalý šéf.....	54
Závěr.....	58
Résumé	62
Seznam použitých informačních zdrojů	65
Přílohy	72

Úvod

Gastronomie je neoddělitelnou součástí francouzské kultury. V průběhu historie se francouzská kuchyně stala jedinečným aspektem francouzského dědictví a je považována za nejlepší a nejbohatší kuchyni světa. Kde jinde než právě ve Francii se tudíž může zrodit *Průvodce Michelin*, známý rovněž jako *Le Guide Rouge*, celosvětově uznávaný gurmánský průvodce. I přesto, že *Guide Michelin* je aktuálně jednou z nejprestižnějších publikací pro milovníky gastronomie, jeho zrod byl pouze dílem náhody a jednalo se rovněž o velmi dlouhý a komplikovaný proces. Málokdo dokonce ví, že tento průvodce byl vytvořen těmiž lidmi jako stejnojmenné pneumatiky, tedy bratry Michelinovými. Unikátní je především tato cesta od sféry výroby pneumatik ke konceptu celosvětového gastronomického fenoménu, tedy přechod mezi dvěma diametrálně odlišnými obory, a také fakt, že renomovaný *Průvodce Michelin* vznikl spíše souhrou okolností než vlastním záměrem. Když v roce 1900 Édouard Michelin ve svých jednačtyřiceti letech spolu se svým bratrem Andrém, tehdejší majitelé továrny na pneumatiky, vydali první vydání, bylo míněno jako marketingový nástroj, jako pouhý bonus, především na podporu prodeje aut a následně právě pneumatik. I přesto, že původní záměr tedy nebyl vytvořit gastronomického průvodce, dnes kniha získala v odvětví gastronomie status měřítka a je nepostradatelným společníkem každého milovníka kvalitního jídla a excelentních pohostinských služeb, který nabízí informace od kvality užitých surovin, přes výtečnost jídla až po způsob prezentace v prvotřídních restauracích. Michelinské hvězdičky samy jsou popisem kvality, a jejich počet se stal nejvýznamnějším oceněním pro restaurace téměř po celém světě.

Tato bakalářská práce si tudíž klade za cíl zmapovat nejen historii, ale i současný vliv v kontextu s vývojem vztahu mezi *Průvodcem Michelin* a světem gastronomie. Pokusíme se zachytit působení *Guide Michelin* od okamžiku, kdy byl náhodnou myšlenkou sloužící marketingu, do okamžiku, kdy slouží jako kalibrační nástroj celé řady aspektů gastronomie, od kvality pohostinství v konkrétních restauracích až po vyhodnocování samotných aktérů kuchyně. Práce zachycuje překvapivý vývoj společnosti *Michelin* od výhradní výroby pneumatik, až k hodnocení nejlepších restaurací světa. Zamýšlí popsat historii fází minulých, ale shrnuje i poznatky z dění aktuálního. I když je základní princip hodnocení jasný a kritéria stanovená, dopad vyhodnocování a existence průvodce je

komplexní. Průvodcem udělované hvězdičky jsou na jednu stranu považovány ve světě gastronomie za nejvyšší ocenění, jejich držení ale vykazuje i stránky negativní, spojené s finančními dopady a psychickým tlakem. Domníváme se, že tento fakt není v dostupných textech tak často zmiňovaný, a proto tento aspekt zanalyzujeme a analýzu podložíme informacemi z michelinských restaurací především z České republiky, které byly zpracovány v dílčích rozborech dalších autorů. V závěru práce, který vychází z již nashromážděných poznatků, jimiž disponujeme prostřednictvím dílčích studií, své závěry konfrontujeme s analýzou odrazu této realie ve filmech. V této části zanalyzujeme způsob, jakým čtyři různé žánry; komedie, animovaný snímek, romantický film a drama odráží téma michelinského průvodce. Na základě podobné konfrontace lze posoudit, jak věrně filmy realitu odráží a naopak, která fakta tvůrci dodali pro docílení větší dramatickosti filmu. Přikračujeme tudíž k analýze čtyř filmů, aby výsledná konfrontace byla co nejpřínosnější.

Přínosem této bakalářské práce je systematický portrét, v němž spojíme kusé, nekompletní, ne-li matoucí informace, které se objevují v jednotlivých pramenech do koherentního obrazu dějin společnosti *Michelin* a proměny jejího postavení ve světě gastronomie. Předložíme přehled principů jejího fungování v rámci vysoké kuchyně a pojednáme celkově o interakcích mezi společností *Michelin* jako institutem a hodnocenými podniky gastronomie. Práce se dále pokouší poskytnout i některá nahlédnutí do zákulisí spojená s velmi diskutovaným úzkostlivým tajemím, která ohrožují jeden ze základních definičních parametrů michelinského hodnocení, jímž je anonymita hodnotitelů a utajení obávaných inspekcí. Zatímco o současném dění okolo společnosti Michelin a udělování michelinských hvězdiček se toho ví relativně hodně, neboť gastronomie obecně je populárním tématem moderní společnosti, historie této instituce již tak známá není a lidé namnoze ani nevědí, že autory renomovaného průvodce jsou výrobci pneumatik, tedy bratři Michelinové. Dalším důvodem, pro nějž jsme se rozhodli práci napsat, je fakt, že ačkoliv jsou obecné gastronomické znalosti veřejnosti dostačující, nejsou si lidé celkového vlivu a šíře působnosti *Průvodce Michelin* vědomi. Tato práce si klade za cíl vysvětlit, proč je fenomén gastronomického průvodce pro francouzskou kulturu tak významný, a zároveň odhalit některá z jeho přísně střežených tajemství. Veřejnost je v zásadě obeznámena s faktem, že udělování prestižního ocenění michelinských hvězdiček je institutem apriori

pozitivním, naše práce se však snaží nastínit, že existují i negativní aspekty, a přiblížit informace o nich nejširšímu laickému publiku.

Práce využívá především zahraničních zdrojů. Jedná se zejména o nejnovější novinové články a různé kulinářské publikace, neboť téma je tak aktuální a progresivní, že právě tyto zdroje reflektují dění nejspolehlivěji a nejpřesněji. K analýze používáme nicméně rovněž i oficiální publikace společnosti *Michelin*, některé knihy ve francouzském a anglickém jazyce a dokumentární pořad společnosti BBC.

Motivací k výběru tohoto tématu byla autorčina celoživotní vášeň pro francouzskou gastronomii. Jelikož byla studentem hotelové školy, je to právě tam, kde její zájem o gastronomii vzrostl. Zároveň se autorka, jako současný student studijního programu zaměřeného na jazykové, literární a všeobecně kulturní aspekty frankofonie, snaží lépe porozumět celému duchu francouzské společnosti, prozkoumat nejrůznější roviny francouzské kultury, k nimž gastronomie bezpochyby patří. Pro autorku je zajímavý rovněž fakt, že vysoká gastronomie je doménou, v níž Francie v celosvětovém měřítku udává tón: v očích celého kulinářského světa je společnost Michelin všeobecnou autoritou, na jejíž názor hlavní činitelé sféry gastronomie dávají a jejímuž hodnocení se podřizují.

1 Gastronomie v parametrech

V historii jsme byli několikrát svědky společné snahy a vůle vytvořit a dát k dispozici všem společný referenční systém, který by vedl k objektivnímu vymezení parametrů, ve kterých naše společnost funguje. První zmínky o jednotkách, které se snaží zachytit určitou veličinu, se objevují již ve 4. tisíciletí př. n. l.¹. Vidíme tedy, že snaha vynalézt principy vyčíslitelnosti a změřitelnosti provází lidstvo již od pradávna. Hodnocení jídla je ovšem mnohem komplikovanější, jelikož měříme něco, co je v podstatě individuálně subjektivní. První snaha hodnotit pokrmy se objevuje v antických spisech. Byl to řecký spisovatel a nadšenec chutných jídel Athenaeus, který je pokládán za prvního kritika jídla vůbec. Jako první manifest kritiky jídla považujeme jeho dílo *Deipnosophists*, což můžeme volně přeložit jako „mistr v umění stolování a hodování“. Zde popisuje dění během helenistických řeckých her, které byly doprovázeny bujným hodováním. Zvláštní pozornost věnuje právě hodnocení pokrmů, nápojů a technikám úprav².

Základní kalibrací, pokud hovoříme o měření, je jednotka. „*A co je to jednotka? Za jednotku si můžeme zvolit cokoli, k čemu budeme měřenou věc přirovnávat. V nejjednodušším případě si může zvolit jednotku každý sám*“³. V každém hodnocení, nevyjímaje gastronomii, potřebujeme parametry, jako jsou čas, váha, rozměry nebo teplota. S pomocí jednotek metrického systému se moderní společnosti snaží změřit či porovnat soudobé jevy. Lidé porovnávají ceny ubytování, výkon aut, ale i spolehlivost pojištění či kvalitu mobilních telefonů. To vše stále častěji za pomoci internetových serverů. Mezi nejznámější v České republice řadíme portál Heuréka: nákupní rádce a srovnávač cen či Trivago, což je srovnávač cen hotelů. Ty podle zadaných kritérií porovnají produkty. K moderní společnosti bezpochyby patří i kultura stravování a právě té se proslulý *Průvodce Michelin* věnuje.

Sice zde principiální podobnosti vůči ostatním srovnávacím soustavám jsou (hodnotíme na základě určitých kritérií), ale přesto se srovnání gastronomie poněkud liší,

¹ *Historie metrických soustav*, [online]. Konzultováno: 20. 10. 2015, dostupné z: <https://eluc.kr-olomoucky.cz/verejne/lekce/1635>

² Hertweck, Tom. *Food on Film: Bringing Something New to the Table*. Lanham: Rowman, 2015. Str.7.

³ *Historie metrických soustav*.

protože v tomto případě se snažíme o objektivní srovnání parametrů něčeho, co je z definice subjektivní – kvalita chuti, servisu a prostředí. Hodnocení pokrmů kombinuje popisy kvalit jídla společně s pocity vyvolanými touto konzumací. Úkolem a zároveň výzvou pro kritika je tedy poskytnout objektivní popis něčeho, co je ve své podstatě silně individuální. Velkým zázrakem je, že se tento původně malý projekt stal měřícím kritériem pro celý svět.

Myšlenka předložit nějakého průvodce, neboli nástroj, kterým by bylo možno co nejobektivněji na základě přesně stanovených kritérií srovnat něco, co se dosud zdálo objektivně neporovnatelné – kvalitu gastronomie a servisu jednotlivých provozoven, měla dlouhé období zrodu.

2 Vývoj průvodce

2.1 Rok 1900 – první vydání

Průvodce se nezrodil ze dne na den. Jeho historie je dlouhá a zaznamenala několik fází. Pro její zobrazení se opíráme zejména o dílo Jeana-Françoise Mesplèda *Trois étoiles au Michelin: une histoire de la haute gastronomie française*. Jelikož se jedná o myšlenku zcela novou, revoluční, nezrodila se v hlavě odborníka v oboru, neboť takové ještě nemáme. Tento průvodce byl překvapivě vytvořen týmiž lidmi jako stejnojmenné pneumatiky, tedy bratry Michelinovými. A právě takto začíná neuvěřitelná cesta od výroby pneumatik k celosvětovému gastronomickému fenoménu, představující zdánlivě dva naprosto odlišné obory. Zajímavý také je fakt, že milovaný i nenáviděný *Průvodce Michelin* vznikl spíše spontánně vlivem nastalé situace než vlastním záměrem.

Během své dlouhé historie samotný průvodce změnil několikrát svou koncepci. Původně okrajová, doplňující informace se stává čím dál ústřednější. Kniha mění i svůj účel. Můžeme tvrdit, že se zpočátku snaží pouze co nejlépe zdokumentovat trasu, zatímco dnes už sama určuje cíl cesty. Ani publikum není stejné. Průvodce zprvu užívají motoristé a cyklisté, později turisté a dnes už gastroturisté. I samotný status knihy se vyvíjí. Nejprve se objevuje jako pouhý bonusový či reklamní materiál ovšem dnes je považován za plnohodnotný produkt vyhledávaný nejvyššími vrstvami.

První verze průvodce z rukou bratrů Andrého a Édouarda Michelinových, majitelů továrny na pneumatiky, se objevuje v březnu roku 1900. V měsíci březnu vychází průvodce dodnes. 35 000 výtisků je poskytnuto motoristům zdarma za účelem zvýšit prodej aut a tím také pneumatik. Na úplném počátku 20. století se totiž rodí automobilismus a jeho nepostradatelnou součástí jsou právě pneumatiky. Kniha má přispět k trvalé mobilitě osob a zboží. V malé, červené knížečce jsou poskytnuty všechny užitečné informace pro řidiče, včetně map či pokynů, jak opravit a vyměnit pneumatiky, dále seznam hotelů, kvalitních opravářů a čerpacích stanic. Už tehdy se v rámci předkládaných informací objevuje jistá snaha klasifikovat jednotlivé popisované objekty a již tehdy je k tomuto účelu použit symbol hvězdičky, a to u kategorie hotelů. Ona hvězdička se ale nevztahuje ke stravování, nýbrž k cenovému rozpětí ubytování. Jedna značí ubytování, kde se platí sedm až deset franků, dvě označují pobyt za deset až třináct franků a tři hvězdičky

označují kategorii nejdražší: více než třináct franků. S pomocí praktického konvertoru na stránkách *Institut National de la Statistique et des Études Économiques* se nám podařilo převést historickou hodnotu franku na hodnoty současného eura. Tento konvertor zohledňuje inflaci a kupní sílu a tudíž můžeme tvrdit, že tehdejších sedm až deset franků odpovídá hodnotě současných 18,5 až 26,5 eur. Deset až třináct franků je ekvivalentem 26,5 až 35,4 eur⁴. Symbol hvězdičky tedy existuje již od počátku, a již tehdy označují ony tři hvězdičky nejlepší možnost výběru, ale jeho význam se bude v průběhu času ještě ustalovat, než nabude svůj současný, gastronomický význam.

V průběhu dalších devíti let svojí existence je průvodce zdokonalen a obohacen. Zvětšuje se formát a přibývají stránky. Průvodce z roku 1901 čítá 575 stránek a hned následující rok přibývá 49 stran. Z původního formátu 9,5 x 15 cm z roku 1900 se přechází na 10 x 16 cm v roce 1906. V letech 1907 – 1912 se užívá formátu 10 x 19,5 cm, roku 1913 se ustálí na 11 x 20 cm. Podobně je tomu i s plány měst. První vydání přichází s celkem třinácti plány měst. O rok později *Michelin* zařazuje plánů měst 81 a v roce 1913 jich najdeme neuvěřitelných 600.

Dříve než bude mít světznámý průvodce ambice popisovat restaurace a hotely ve 24 zemích světa, na čtyřech kontinentech (Severní a Jižní Amerika, Evropa, Asie), jako je tomu dnes⁵, se tento projekt rodí jako mnohem skromnější. Původně se zaměřuje pouze na francouzské motoristy. Před první světovou válkou ovšem zájem trvale roste a po zmapování Francie si průvodce rychle získává popularitu v dalších evropských zemích. V roce 1904 vychází průvodce pro Belgii. Roku 1907 se připojuje Alžírsko a Tunisko. O rok později představuje *Michelin* průvodce pro jižní Itálii, Švýcarsko a Holandsko. Průvodce pro Německo, Španělsko a Portugalsko jsou představeny v roce 1910. V roce 1911 se na stránkách průvodce objevují Britské ostrovy, severní Itálie a Korsika. Těsně

⁴ Institut National de la Statistique et des Études Économiques. *Convertisseur franc-euro : pouvoir d'achat de l'euro et du franc*, [online]. Konzultováno: 30. 3. 2016, dostupné z:

<http://www.insee.fr/fr/service/reviser/calcul-pouvoir-achat.asp?sommeDepart=950&deviseDepart=AncFranc&anneeDepart=1959&deviseArrivee=Euro&anneeArrivee=2015>

⁵ Michelin Restaurants: *Les coulisses du Guide Michelin*, [online]. Konzultováno: 28. 10. 2015, dostupné z: <http://restaurant.michelin.fr/guide-michelin/les-coulisses-du-guide-michelin/connaissez-vous-vraiment-le-guide-michelin>

před začátkem první světové války v roce 1914 se ještě stihne vydat průvodce pro Maroko⁶.

Po celou dobu první fáze své historie, prvních čtrnáct let, zaznamenává firma rozkvět, zájem trvale roste, zájemců přibývá a přibývá i zemí, které dokumentuje.

2.2 Vývoj po první světové válce

Vydávání průvodce se během své historie třikrát přeruší. První přerušení se odehrává během první světové války v letech 1915-1918, ale záhy po konci války se znovu objevuje a to 30. června 1919. Pružné reagování průvodce na situaci svědčí o dobrém vedení společnosti bratry Michelinovými, která omezila přerušení pouze na dobu nezbytně nutnou a jak jen bylo možné, opět se vrací na trh. Jako vedoucí závodu byli velmi inovativní a dokázali se přizpůsobit změnám a využít je. Kontextem doby je Francie, která se pozvolna probouzí z paralýzy spojené s hrůzami první světové války. Po první světové válce chtějí Francouzi cestovat více a s obnovením dodávek a systému zásobení se i vztah Francouzů k jídlu vrací do normálu, a jak nás poučuje oficiální informace společnosti *Michelin*, vzrůstá i zájem o gastronomii⁷. Vedení Michelin opět flexibilně reaguje na změnu trhu a proměnu svého cílového publika. V nové podobě průvodce spojují zájem o cestování s infrastrukturou stravování. Jedná se o skloubení více než logické, protože obě sítě, síť dopravních cest a síť stravovacích zařízení se kříží v mnoha bodech: stravovací podniky namnoze očekávají své zákazníky u cest, po nichž se pohybují. Ačkoliv informace obsažená v průvodci obsahuje čím dál více informací spojených s gastronomií, zůstává základní formát týž, kniha nadále zůstává doplňujícím a propagačním materiálem. Sleduje se tím stále hlavní záměr: podpora prodeje pneumatik. A publikum více oceňuje i detailnější informaci o gastronomických zařízeních. Roku 1920 nastává pro průvodce změna, přestává být dostupný zdarma. S tímto zlomem je spojená anekdota, podle níž údajně André Michelin při jedné inspekční cestě viděl svého průvodce, jak slouží jako pouhá podpěra nohy stolu. Takové znevážení vlastní práce ho popudilo a pomyslel si, že «

⁶ Michelin: *Histoire du groupe Michelin*, [online]. Konzultováno: 28. 10. 2015, dostupné z: [http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/\(chapter\)/Rien%20que%20des%20%C3%A9toil%C3%A9s](http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/(chapter)/Rien%20que%20des%20%C3%A9toil%C3%A9s)

⁷ *Histoire du groupe Michelin*.

*les hommes ne respectent pas ce qui ne leur coûte rien »*⁸. Původní a zároveň historicky nejnižší cena je sedm franků, což na tehdejší poměry odpovídá dvojnásobku ceny za slušné ubytování a přibližně pěti hodinám práce venkovského dělníka s průměrnou výplatou⁹. Během své historie se cena pochopitelně mění, dále narůstá, ne ovšem zcela lineárně, nejvyšší je roku 1959 a to celých 950 franků, což by v roce 2015 odpovídalo ceně 15,58 eur¹⁰. Dnes za průvodce pro Francii čtenář zaplatí přibližně 25 eur. Roku 1920 ze stránek nadobro mizí placená reklama, která se doposud objevovala, vydávání průvodce není tedy financováno výnosem z reklamních služeb, a tak představuje zpoplatnění vítanou finanční podporu. Vydávání průvodce se podruhé přerušuje v roce 1921. Rok, kdy se v edičním plánu společnosti namísto něho objevuje ediční řada ilustrovaných průvodců, dokumentující nejslavnější bitevní pole a bitvy první světové války. Knihy mají podporovat poutě do zdevastovaných regionů a připomenout všechny, kteří tragicky zahynuli¹¹.

Po zpoplatnění je průvodce dále vylepšen. Je sestaven tým inspektorů, kteří doporučují restaurace a v roce 1923 se poprvé objevuje slavná michelinská hvězdička v souvislosti se stravováním. Mění se i skladba samotného průvodce, již se nejedná o hodnocení jednotlivých míst výhradně z hlediska technického servisu a komfortního zázemí k načerpání sil pro cestující motoristy, ale přibývají parametry nové, hodnotící kvality výhradně restaurační. Restaurace « *faisant de la bonne cuisine* » jsou rozdělené do tří kategorií: « *premier ordre (***)*, *moyens (**)* et *modestes (*)* »¹². Hvězdičky jsou poprvé přiděleny pouze restauracím, bez souvislosti s ubytováním, jak tomu bylo doposud. V letech 1923 – 1925 stále ale ještě nemají onu gastronomickou hodnotu, jak jí známe dnes, nýbrž označují kategorii ceny a komfortu zařízení. Do roku 1932 klasifikace pokrývá pouze venkovská města. Průvodce se stále vylepšuje. Plány měst jsou přehlednější a čtenář zde může najít vše, co mu usnadní cestování. Teprve následující rok se zahrnuje celá

⁸ Mesplède, str. 11.

⁹ Harp, Stephen L: *Marketing Michelin: advertising and Cultural Identity in Twentieth-Century France*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2001. Str. 246.

¹⁰ Institut National de la Statistique et des Études Économiques.

¹¹ Canetti, Claudine. *Michelin 2009 : la centième édition du guide Michelin France*, [online].

Konzultováno: 5.11. 2015, dostupné z: <http://www.ambafrance-il.org/Michelin-2009-la-centieme-edition>

¹² Mesplède, str. 11.

Francie, včetně Paříže a hvězdičky nabývají hodnoty, jaká se užívá do teď: « *une des meilleures tables, vaut le voyage (***)*, *cuisine excellente, mérite le détour (**)*, *une bonne table dans la localité (*)* », včetně symbolu příboru¹³. Ten značí úroveň restaurace s ohledem na prostředí (příjemné, luxusní). André Michelin umírá 4. dubna 1931 a jeho synovec Pierre Bourdon-Michelin přebírá funkci. Zesnulý André Michelin bohužel nemůže být svědkem zlomového roku 1933, kdy jsou poprvé v historii uděleny tři hvězdičky a to hned dvaceti třem restauracím, což je prozatím nepřekonaný rekord. Podle abecedního pořadí je první restaurace oceněná třemi hvězdičkami *Le Chapon Fin* v Bordeaux¹⁴. Restaurace zaujala svými neobvyklými dekoracemi (viz Příloha č. 3). Jídelní sál je obklopen jeskyní a množstvím živoucí zeleně, což vytváří velmi neotřelou atmosféru. Inspektoři také kladně hodnotí užití kulatých stolů, které nabádají ke konverzaci, či exkluzivních produktů jako porcelán z Limoges či křišťálové sklenice z Baccarat¹⁵. Šéfkuchař Joseph Sicart připravuje hvězdné pokrmy. Mezi jeho nejlepší chody se řadí královská polévka¹⁶, jehněčí kotlety s jarní zeleninou, lanýže na portském víně či pomerančové vafle s jahodami¹⁷. Každý chod je vhodně doplněn vybranými víny. Cení se také Sicartův smysl pro detail a dokonalé zásobení vinného sklípku. Restaurace dodnes figuruje ve slavném průvodci, ale již bez hvězdiček¹⁸.

2.3 Druhá světová válka

Druhá světová válka opět přerušuje vydávání průvodce na roky 1940-1944. Edice z roku 1939 ovšem zásadně ovlivní historii. Roku 1944 se jednotkám spojenecké síly v Normandii rozdává reprint vydání z roku 1939 při přípravě na vylodění v Normandii. Kvůli bombardování totiž mizejí hlavní silnice a ukazatelé a německá armáda ničí nebo mění silniční ukazatele, nicméně průvodce poskytuje velmi kvalitní plány měst. Spojenci

¹³ Idem.

¹⁴ Mesplède, str. 25.

¹⁵ Mesplède, str. 27.

¹⁶ Jedná se o hustou polévku, která se zakládá na vývaru z drůbeže, mandlí zeleniny a bylinek. Polévka se od 15. století podávala u královského dvora.

¹⁷ Mesplède, str. 27.

¹⁸ *Via Michelin*, [online]. Konzultováno: 13. 10. 2015, dostupné z:

http://www.viamichelin.com/web/Restaurant/Bordeaux-33000-Le_Chapon_Fin-1219-41102

se ale orientují díky této « *arme secrète* »¹⁹ a tak můžeme konstatovat, že *Průvodce Michelin* přispěl k úspěchu vylodění v Normandii²⁰. Propracované mapy Michelin se uplatňují dále po osvobození Paříže roku 1944, kdy jsou více jak dva miliony map severní a východní Francie, Belgie a Německa poskytnuty spojencům pro usnadnění jejich postupu²¹. Většina průvodců používaných při vylodění se ztratila nebo zničila. Několik knih vlastní veteráni ve Spojených státech ale v Evropě je dnes velmi málo originálních kousků. Od klasického průvodce se tento speciální odlišuje ohebnou brožurou, barvou se oddaluje od tradiční červené spíše k růžové, obsahuje poznámky v angličtině a je označena nápisem „*For official use only*“²² (viz Příloha č. 4).

Průvodce nevychází v letech 1940 – 1944. Restauracím a gastronomii celkově se ve válečném období vede velmi špatně. Mnohá zařízení jsou zničena a téměř bez šance ke znovuootevření. Ztratila svůj komfort, i zákazníky. Situaci nepřispívá ani přidělový systém, který značně omezuje i restaurace. Tradičně v březnu, průvodce opět vychází v roce 1945. Je ovšem značně ochuzený, ani hvězdičky nejsou uděleny. « *Cette édition, préparée en période de guerre, ne peut être aussi complète et précise que nos éditions d'avant-guerre. Néanmoins, elle doit rendre service... N'avons-nous plus de chefs de talent? Loin de nous cette idée, mais la guerre a passé dans la gastronomie comme en bien d'autres domaines. Pendant que les ingénieurs reconstruisent routes et ponts, les bons hôteliers se sont mis courageusement aux fourneaux et s'efforcent de conserver à la cuisine française son renom mondial.* » podotýká Bibendum, maskot značky Michelin, v edici z roku 1945²³.

Hlavou společnosti se od roku 1945 stává René Pauchet. Poválečná situace se zlepšuje až roku 1948, kdy potravinové lístky postupně ustupují. Vrací se i hvězdičky, mění se ale cena. Například *Průvodce Michelin* z roku 1939 se prodává za 30 franků, což

¹⁹ Bouissou, Anais. *Le guide Michelin a contribué au succès du Débarquement en Normandie* [online].

Konzultováno 13. 10. 2015, dostupné z: <http://www.rtl.fr/actu/economie/le-guide-michelin-a-contribue-au-succes-du-debarquement-en-normandie-7779109645>

²⁰ Idem.

²¹ Canetti, Claudine.

²² Raynaud, Serge. *Le Guide Michelin de A à Z*. 2009. Str. 5, [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/DP_GM_France_2009_FR.pdf

²³ Mesplède, str. 88.

odpovídá v průměru 14,1 eur v roce 2015, zatímco v roce 1948 je jeho cena 450 franků²⁴. To je ekvivalent 15,62 eur v roce 2015²⁵. V roce 1950 slaví průvodce půl století vydávání a pro tuto příležitost se ke knize připojují tři stránky úvodu, který popisuje nejzásadnější události v historii slavného průvodce a jako dárek se hoteliérům posílají blahopřání s aktuálním vydáním. Roku 1951 se konečně opět udělují tři hvězdičky a to hned sedmi restauracím. Restaurace se v poválečném stavu modernizují a roku 1965 je průvodce obohacen o piktogramy pro označení nového vybavení, jako je televize či klimatizace²⁶.

Průvodce se dostává do pozice gastronomické autority a žádný milovník dobrého jídla by neměl ignorovat jeho úsudky. Jedinečná červená kniha si získává reputaci pro svou pečlivost, umění rozlišovat a především neúplatnost. Průvodce výslovně představuje vysokou gastronomii jako samotný účel cestování a v tom spočívá jeho celý úspěch. Kniha se stává jakousi pozvánkou k cestování. Specifická hodnota slavné knihy spočívá také v tom, že čtenáři dostávají prostor k vyjádření a stávají se tak spoluautory. Hned s prvním vydáním průvodce roku 1900 se tvůrci obracejí na čtenáře. Chtějí znát jejich vlastní hodnocení a jsou požádáni, aby vyplnili detailní dotazník, který je volně přiložený v publikaci. Jak říkali bratři Michelinové v předmluvě z roku 1900: « *Sans eux, nous ne pouvons rien. Avec eux, nous pouvons tout. Nous leur promettons de rayer impitoyablement de nos listes tous les hôtels dont ils signaleront comme défectueux la table, la chambre, les W-C, le service...* »²⁷. Tato tendence přetrvává dodnes, současný dotazník je k nahlédnutí v Příloze č. 5. Uživatelé zveřejňují svoje názory a připomínky rovněž prostřednictvím Internetu. Miliony čtenářů posílají více než 45 000 dopisů a emailů každý rok do redakce aby vyjádřili svoje hodnocení²⁸. Rozhodující a konečné slovo měli a vždy mají pouze inspektoři, kterým se detailně budeme věnovat ve třetí kapitole.

²⁴ Mesplède, str. 89.

²⁵ Institut National de la Statistique et des Études Économiques.

²⁶ *Histoire du groupe Michelin*.

²⁷ Bertho-Lavenir, Catherine. *La roue et le stylo: comment nous sommes devenus touristes*. Paris: Odile Jacob, 1999. Str. 232.

²⁸ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str. 5.

V letech 1960 - 1970 se *Průvodci Michelin* objevuje konkurence v podání průvodce *Gault et Millau*²⁹. *Gault et Millau* původně přichází jako časopis dvou milovníků dobrého jídla Henriho Gaulta a Christiana Millaua, kteří v roce 1969 uvádějí na trh svůj měsíčník *Gault Millau* věnovaný jídlu a vínu. Jejich publikace má reflektovat změny preferencí v poválečné Francii. Francouzský způsob života se stává více uvolněný, rychlejší a otevřený okolním vlivům a tak se i francouzská tradiční gastronomie, řečená « *haute cuisine* », se svými těžkými omáčkami a náročnými přípravami mění na novou, odlehčenou kuchyni, založenou na čerstvých, místních ingrediencích, experimentálních technikách a lehkých přípravách. Gault a Millau jsou revoluční. Odmítají « *haute cuisine* », která dominovala po staletí a oceňují svěží styl « *nouvelle cuisine* ». V roce 1972 vydávají prvního knižního průvodce pro francouzské restaurace. *Gault et Millau*, na rozdíl od *Průvodce Michelin*, nezařazuje kritéria, jako jsou umístění, dekorace interiéru či úroveň podniku, ale soustředí se jen na jídlo a jeho prezentaci. Restaurace jsou hodnoceny z dvaceti možných bodů podle deseti příkázání « *nouvelle cuisine* ». Od roku 1980 *Gault et Millau* pomalu rozšiřuje hranice svojí působnosti v Evropě do Rakouska, Belgie, Lucemburska, Německa, Nizozemí a Itálie. Za svůj nový, moderní přístup se *Gault et Millau* těší úspěchu mezi zastánci « *nouvelle cuisine* »³⁰.

Obě knihy se tudíž liší v základním přístupu ke gastronomii. Jak jsme již naznačili, « *nouvelle cuisine* » představuje nové pojetí v přípravě pokrmů a servírování. V kontrastu s « *haute cuisine* » se nová kuchyně dá charakterizovat lehčími a zdravějšími pokrmy. Vaří se z co možná nejčerstvějších ingrediencí. Objevují se nové techniky úpravy, například napařování. Pokrmy jsou snadnější na přípravu a menu se skládá z méně chodů. Upouští se od silných marinád a těžkých omáček jako je španělská nebo bešamel. Místo toho se dochucuje čerstvými bylinkami. Pro zachování živin v surovinách se zkracuje tepelná úprava. Nejznámějším představitelem nové kuchyně ve Francii je Paul Bocuse³¹. Díky jeho impulzu se francouzská kuchyně šíří do celého světa a šéfkuchaři touží dosáhnout stejné

²⁹ Karpik, L. *Le Guide rouge Michelin*. 2000. Str. 383,[online]. Konzultováno 29. 10. 2015. Dostupné z: https://sociologiecuf.files.wordpress.com/2013/01/karpik_guide_sdustrav_2000.pdf

³⁰ Gault&Millau: *The Gault&Millau story*. [online]. Konzultováno 12. 4. 2016, dostupné z: <http://www.gaultmillau.com.au/about-us/>

³¹ Mesplède, str. 143.

slávy. Bocuse přispěl mnoho do gastronomie. Je zakladatelem a prezidentem světového mistrovství vaření *Bocuse d'Or*. Za svou kariéru obdržel mnoho ocenění, mimo jiné Řád čestné legie. Proslavil se především receptem z roku 1975, kdy připravil světoznámou « *soupe aux truffes* » pro prezidentskou večeři (viz Příloha č. 6). Od té doby ji nabízí ve své restauraci. Od roku 1965 jeho restaurace *Auberge du Pont de Collonges* blízko Lyonu dodnes figuruje ve slavném průvodci, ohodnocená třemi hvězdičkami³².

Oproti tomu vysoká kuchyně je zastáncem tradičních postupů, které by se neměly měnit. Jedná se o nákladné pokrmy, které vyžadují komplikované přípravy. Servis se provádí v několika chodech vždy doprovázen luxusními a pečlivě vybranými víny. A zatímco *Průvodce Michelin* podporuje konzervativní a tradiční vysokou kuchyni, průvodce *Gault et Millau* vyzdvihuje novou kuchyni. Pro restaurace to znamená, že jsou oceňovány za jiné kvality. Například bretaňská restaurace *Le Pressoir* je oceněna oběma průvodci. Jednu hvězdičku v Michelinském průvodci si restaurace vysloužila za kvalitu kuchyně a vybrané produkty, kreativitu, zručnost přípravy pokrmů a snoubení chutí a také zvládnutí kritéria vztahu mezi kvalitou a cenou, což je jedno z pěti hlavních kritérií pro ocenění (viz kapitola 3.2.). Oproti tomu průvodce *Gault et Millau* oceňuje jiné přednosti. Tři kuchařské čepice, symbol pro označení v tomto původci, jsou odměnou za modernizaci příprav, vylepšení produktů, užití vhodného koření a eliminace všeho nadbytečného³³. V dalších dvaceti letech vývoje gastronomie se pozice nové kuchyně pozvolna oslabuje. Šéfkuchaři se vrací k předchozímu stylu vaření: k vysoké kuchyni, ačkoliv mnoho nových technik zůstává³⁴.

I přes nově objevenou konkurenci si *Le Guide Rouge* zachovává eminentní pozici na trhu kvůli svým jedinečným kvalitám. Symbolická hodnota hvězdiček, označujících kvalitu kuchyně, se stává důležitým ukazatelem pro různé sociální vrstvy a ulehčuje jim výběr podle jejich finanční situace. Ortodoxní pohled průvodce na novou kuchyni

³² *Via Michelin*, [online]. Konzultováno: 29. 10. 2015, dostupné z:

http://www.viamichelin.com/web/Restaurant/Collonges_a_Mont_d_Or-69660-Paul_Bocuse-4403-41102

³³ *Le Pressoir Restaurant: Nos Distinctions*, [online]. Konzultováno: 29. 10. 2015, dostupné z: <http://www.le-pressoir.fr/233-le-restaurant/248-nos-distinctions.html>

³⁴ Mennell, Stephan: *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. 2nd ed. Chicago: University of Illinois Press, 1996. Str. 163-164.

poukazuje na stabilní a neměnný názor tvůrců na tradiční a sofistikovanou gastronomii. Kontextem doby je Francie, která v roce 1979 otevírá první restauraci rychlého občerstvení *McDonald's*³⁵. A zatímco *McDonald's* reprezentuje konkurenci cenou, respektive levným jídlem, *Guide Michelin* je stále symbolem především kvalitních pokrmů. Kniha je také populární pro značně zjednodušené uspořádání. Původní klasifikace obsahuje řadu kritérií jako: « *grande classe* », « *élégance parisienne* », « *confort cossu* », « *classique* », « *choisis et variés* », « *atmosphère originale* », « *grands cafés élégants* » atd. Takové množství kategorií paradoxně neulehčuje čtenáři výběr a tak se klasifikace mění na základní řazení podle kritérií, která jsou uživatele centrální: cena, kvalita pokrmů a typ podniku (bistro, kavárna atd.)³⁶, což je naprosto dostačující: « *L'observation limitée des usages du guide comme les pratiques recommandées pour Paris se rejoignent dans la constatation que, pour prendre une décision, les personnes, selon leurs préférences à un moment donné, s'appuient sur la combinaison de deux ou trois dimensions initiales auxquelles elles accordent une valeur centrale...* »³⁷. Dalším charakteristickým znakem *Le Guide Rouge* je jeho vizuální a tím pádem univerzální a mezinárodní jazyk piktogramů. Od prvního výtisku roku 1900 piktogramy pružně reagují na aktuality doby. Zpočátku piktogramy označují výskyt teplé či studené vody, přítomnost telefonu či televizoru na pokoji. Dnes nám poskytují informace o možnosti placení platební kartou, rezervace nekuřáckého pokoje či stolu. A nesmí chybět ani symbol pro možnost užití bezdrátové sítě wifi. Tyto malé symboly se neustále vyvíjejí a zachytávají potřeby doby a tak zároveň reflektují modernizaci hotelového průmyslu a vývoj společnosti³⁸.

A popularita průvodce jen roste. Předválečné vydání čítalo 100 000 výtisků. V roce 1952 se číslo zvedá na 200 000. Ke konci 50. let 20. století se počet výtisků blíží k 300 000. Roku 1966 se prodává 450 000 výtisků. Svého maxima dosahuje roku 1989

³⁵ McDonalds: *Qui sommes nous?* [online]. Konzultováno: 28. 3. 2016, dostupné z: <https://www.mcdonalds.fr/entreprise/entreprise/qui-sommes-nous>

³⁶ Karpik, str. 386.

³⁷ Idem.

³⁸ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str.6.

s téměř 700 000 výtisky³⁹. A dnes se ho ve Francii každoročně prodá více než výtisků bible⁴⁰.

2.4 Od roku 1980 po současnou podobu průvodce

80. léta 20. století jsou ve Francii poznamenána především vlivem hvězdy vysoké kuchyně, Alainem Ducassem⁴¹. Ten za své kuchařské umění roku 1990 získává první ocenění pro restauraci *Le Louis XV* v Monte Carlu. Alanu Ducassovi je pouhých 33 let a restaurace je otevřená necelých 34 měsíců. A Ducassova éra začíná. Magické umění Alaina Ducasse spočívá v tom, že je schopen « *retrouver le goût d'hier et l'adapter au monde d'aujourd'hui* ». Při přípravě svých vybraných lahůdek klade důraz na kuchyni lehkou, ne však zjednodušenou. Roku 1997 ztrácí jednu hvězdu, ale zlomový je následující rok, kdy je odměněn třemi hvězdami a to ve dvou svých restauracích, jak v Monte Carlu, tak v Paříži. Díky tomuto ocenění z něj *Průvodce Michelin* učinil šéfkuchaře desetiletí. Byl prvním šéfkuchařem, který kdy během jednoho roku obdržel celých šest hvězdiček, což je dnes naprosté minimum oproti současným 21 hvězdičkám⁴². Tím ovšem jeho hvězdná kariéra nedosáhla vrcholu. Přichází další ocenění, a to roku 2005, kdy je považován za prvního šéfkuchaře, který kdy získal tři michelinské hvězdičky pro tři různé restaurace: v Paříži, Monaku a New Yorku. O pět let později přibývají další tři hvězdičky pro londýnskou restauraci⁴³. Michelinský král by se ovšem nedostal tam, kde je nyní bez svého neopominutelného smyslu pro detail a preciznost. Ducasse je téměř posedlý kontrolou nejmenších detailů jak v kuchyni, tak v jídelním sále. Nic neuteče jeho pozornosti: lžičky, talířky, dokonce i písmo menu či záclonové tyče⁴⁴. Ducasse si vybudoval síť restaurací po

³⁹ Karpik, str. 384.

⁴⁰ Rákosníková, J. : *Hvězdný příběh*. Praha: Gourmet, 05/2014.

⁴¹ Mesplède, str. 196.

⁴² Hugh, Thomas. *The World's Most Decorated Michelin Star Chefs*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <https://trulyexperiences.com/blog/2015/03/decorated-michelin-star-chefs-still-business/>

⁴³ Ducasse, Alain. *Alain Ducasse en quelques dates*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <http://www.alain-ducasse.com/fr/decouvrez-alain-ducasse-lhomme>

⁴⁴ Hugh, Thomas.

celém světě, zakládá kulinářské školy, vydává knihy a aktuálně je druhým člověkem, který byl oceněn nejvyšším počtem hvězdiček⁴⁵.

Mění se pozice gastronomie, stává se z ní forma umění. A roku 2010 je zapsána do nehmotného kulturního dědictví UNESCO⁴⁶. V 80. letech 20. století se objevují nové přístupy ke gastronomii. Jeden z nich je molekulární kuchyně. Jedná se o vaření za používání téměř vědeckých postupů a surovin, např. tekutého dusíku. V kulinářské praxi se kuchaři pomocí chemických a fyzikálních poznatků snaží docílit zajímavého efektu, jako je změna tvaru či konzistence. Příkladem receptu molekulární kuchyně jsou špagety ze ztuženého hovězího vývaru (viz Příloha č. 7). Konzument má pak pocit, že požívá špagety, ty ale chutnají jako polévka⁴⁷. Ve Francii se hovoří také o fusion kuchyni (z angl. fusion: směs, fúze, spojení). Ta kombinuje prvky několika mezinárodních kuchyní⁴⁸. Může jít o propojení jak surovin, tak technik. Většinou se jedná o propojení asijské a evropské kuchyně.

V této době se mění podoba průvodce, který rozšiřuje počet hodnotících symbolů. Nutno podotknout, že *Průvodce Michelin* nezveřejňuje na svých stránkách pouze restaurace oceněné slavnými hvězdičkami. Ty tvoří pouze necelých 10% publikace⁴⁹, zbytek je doporučený seznam nejlepších restaurací, které stojí za návštěvu. Jedná se o podniky, které jsou také navštěvovány inspektory, a přestože jim hvězdičku nepřidělili, považují místo za uspokojující. Například v Praze od roku 2012 disponují michelinskou hvězdičkou tři restaurace: *Degustation Bohême Bourgeoise* a *Alcron* v hotelu *Radisson Blu*. Naposledy byla česká gastronomie poctěna prestižním oceněním ve vydání *Main Cities of Europe* (vydání pro Českou republiku) roku 2016. Třetí restaurací s jednou michelinskou

⁴⁵ Šefkuchař s nejvyšším počtem hvězdiček je Francouz Joël Robuchon. Jeho restaurace vlastní celkem 25 michelinských hvězdiček.

⁴⁶ Site officiel du tourisme en France: *Gastronomie*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <http://be.france.fr/fr/gastronomie>

⁴⁷ Koukolíček, Petr. *Co je molekulární kuchyně?*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <http://www.molekularnicatering.cz/co-je-molekularni-kuchyne/#!>

⁴⁸ Maurer, Pavel. *Dejte si pozor na fusion kuchyni, varuje Pavel Maurer?*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: http://www.rozhlas.cz/radiozurnal/maurer/_zprava/dejte-si-pozor-na-fusion-kuchyni-varuje-pavel-maurer--1227687

⁴⁹ *Les coulisses du Guide Michelin*.

hvězdičkou se stala restaurace *Field*⁵⁰. V průvodci je ovšem doporučeno dalších 74 podniků v Praze. Mezi nimi je například Aureole, Aromi, Divinis, Sansho, SaSaZu, což jsou restaurace, které jsou špičkou gastronomie a jsou charakteristické profesionální a vzornou obsluhou⁵¹.

Mimo žádaných hvězdiček *Michelin* označuje restaurace a hotely i dalšími piktogramy. Ty jsou rozdělené do kategorií komfortu, kategorie Bib⁵², nejzajímavější místa, umístění, vinný lístek, vybavení a servis, platební karty a platba, pokoje, restaurace. Celkem se užívá neuvěřitelných 92 piktogramů⁵³, jejichž legenda se vždy nachází na začátku knihy. Nahlédnutí do dvojstránky průvodce je k dispozici v Příloze č. 8. Mezi nejznámější symboly milovníku gastronomie je označení zvané Bib. Ten se rodí právě na konci 20. století a je synonymem pro dobrý vztah mezi kvalitou a cenou, tedy místa, kde si zákazník pochutná za rozumnou cenu. Jedná se o dva symboly. Bib Gourmand označuje restaurace, které nabízejí kompletní menu za cenu stanovenou místními hospodářskými normami. Například v roce 2009 byla norma maximálně 29 eur pro menu mimo Paříž, v hlavním městě 35 eur⁵⁴. Druhým symbolem Bib je Bib Hôtel, ekvivalentem pro Bib Gourmand, ovšem pro hotely. Ten se objevuje později, roku 2003. Stejně jako Bib Gourmand, Bib Hôtel opět odráží úměrný vztah mezi kvalitou a cenou. Gurmáni se setkávají i s dalšími symboly. Mince označují restaurace, které nabízejí kompletní menu (předkrm, hlavní chod a dezert) za rozumnou cenu v závislosti na místním měnovém standardu. Pro ilustraci, roku 2009 byla tato cena 19 eur pro Francii⁵⁵. Příbory, užívané už od roku 1933 společně s hvězdičkami, se vztahují ke komfortu restaurace. Jeden příbor značí restauraci « *assez confortable* », maximální počet příborů je pět; ty indikují «

⁵⁰ Rasch, Martina. *Michelinskou hvězdu získala třetí česká restaurace, pražský Field*, [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/michelinska-hvezda-praha-restaurace-field-fgy-/ekonomika.aspx?c=A160309_142024_ekonomika_rts

⁵¹ Rákosníková, J.

⁵² Jméno související s maskotem společnosti Michelin: Bibendum. Jedná se o figurku vytvořenou z pneumatik. V červeném průvodci se jako symbol používá jeho hlava, proto zkráceně Bib.

⁵³ Michelin USER MANUAL. 2007. Str.55-60, [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: http://enav.download.viamichelin.com/nav/tel/manuels/fra/User_Manual_FRA_VMN_New_Edition_v7.pdf

⁵⁴ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str. 6.

⁵⁵ Idem.

restaurant agréable de grand luxe et tradition »⁵⁶. Dalším piktogramem jsou hrozny, které značí restaurace nabízející atraktivní výběr z vinného lístku. Uživatelé také zájímá umístění podniku, a pro tuto kategorii se užívá piktogramu houpací židle, symbolizující klidný podnik; a šipek, které označují místa s panoramatickým nebo zajímavým výhledem. Zjednodušeně tedy rozdělujeme piktogramy do dvou kategorií; hvězdičky a Bib Gourmand pro kvalitu kuchyně; symbol domečku a příborů pro pohodlí. Odtud vycházejí všechny kombinace. Máme například restauraci s pěti příbory za luxusní či tradiční prostředí ale bez hvězdičky, jelikož kuchyň si jí nezasluhuje. Anebo naopak restauraci s hvězdičkou za znamenitou kuchyní a jen jedním příborem za dostačující prostředí. Symbolika piktogramů je jasně stanovená. Například restaurace se stříbrnými příbory si může vylepšit počet příborů, ale na kategorii hvězdiček nemá vliv. A naopak restaurace nabízející vysoce kvalitní produkty si vždy zasluhuje hvězdičku, nikoliv příbory. Jak již bylo zmíněno, piktogramů je nepřehledná řada a tak se i ten nejnáročnější klient snadno orientuje v přehledném systému. To je také důvod, proč je *Guide Michelin* průvodce pro každého milovníka dobrého jídla a pro každou příležitost.

Za hranice Evropy se *Guide Michelin* dostává na úplném počátku 21. století. A to roku 2005 do Spojených států amerických s vydáním pro New York. Následující rok vychází *Průvodce San Francisco, Bay Area & Wine Country* následovaný a vydání pro Los Angeles/Las Vegas přichází roku 2007. Ten samý rok je významný i pro Asii. V Japonsku se průvodce objevuje s číslem pro Tokio a hned sklízí obrovský úspěch. 120 000 výtisků je prodáno za méně jak 24 hodin a za pět týdnů mizí z pultů knihkupců více než 290 000 kusů⁵⁷. Další mimoevropskou zemí, kterou mapuje *Průvodce Michelin* je Čína a tam vychází první vydání pro Hong-Kong/Macao roku 2008⁵⁸. Od roku 2008 následujících sedm let *Průvodce Michelin* postupně pokrývá 23 zemí (Rakousko, Belgie, Česká republika, Dánsko, Finsko, Francie, Německo, Řecko, Maďarsko, Irsko, Itálie, Lucembursko, Nizozemsko, Norsko, Polsko, Portugalsko, Španělsko, Švédsko, Švýcarsko, Velká Británie, USA, Japonsko a Čína). Hlavní města Evropy pokrývá edice *Main Cities of*

⁵⁶ Michelin USER MANUAL

⁵⁷ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str. 12.

⁵⁸ AFP. *Le guide Michelin en dates et chiffres.*, [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: <http://www.ladepeche.fr/article/2009/03/02/566842-le-guide-michelin-en-dates-et-chiffres.html>

Europe, což je nevýznamnější publikace pro evropskou gastronomii. Právě zde vychází hodnocení pro české restaurace. Oproti tomu Belgie a Lucembursko, Německo, Španělsko a Portugalsko, Francie, Velká Británie a Irsko, Itálie, Londýn, Nizozemsko, Paříž a Švýcarsko mají své samostatné průvodce. Nejnovějším přírůstkem do hodnocených oblastí se roku 2015 stalo Rio de Janeiro & São Paulo⁵⁹. Ve Francii, jako v „rodné zemi společnosti *Michelin*“ je publikací hned několik. Jedná se o « *Guide Michelin France* », který se vydává jak ve francouzštině, tak v angličtině; « *Guide Michelin Paris* », rovněž v obou jazycích; dále « *Les Bonnes Petites Tables du guide Michelin France* », který nabízí výběr kvalitních restaurací ve všech regionech doporučené Bib Gourmand a « *Les Chambres d'hôtes, les plus belles adresses du guide Michelin* » také v angličtině i francouzštině⁶⁰. Aktuálně je tedy *Průvodce Michelin* dostupný pro 24 zemí na čtyřech kontinentech.

Pružné vedení firmy opět flexibilně reaguje na změny společnosti a s vývojem telekomunikační technologie se *Michelin* objevuje v systému *Minitel*⁶¹ už roku 1989⁶². *Michelin* opět předbíhá dobu roku 2001, kdy spouští internetovou stránku *viamichelin*, což je první evropská stránka pro mapy a turistické informace, dávno před *Google Maps*, nejvíce užívanými dnes. *ViaMichelin* nabízí mapy se všemi restauracemi doporučenými průvodcem, umožňuje ale i naplánovat cestu, poskytuje informace o počasí, hotelech a samozřejmě o restauracích. Vývoj pokračuje a v roce 2011 je spuštěna mobilní aplikace *ViaMichelin*. Majitelé smartphonů tak mohou snadno používat mapy a plánovat cesty. Informují se také o aktuální dopravní situaci a nesmí chybět ani doporučená stravovací

⁵⁹ Press Release 2015: *The first edition of the Michelin Guide Rio de Janeiro & São Paolo reveals the true potential of Brazilian gastronomy*. [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: https://www.michelin.com/eng/content/download/15105/207791/version/3/file/2015_CP%20BGM%20BBRESIL%20BEN.pdf+&cd=4&hl=cs&ct=clnk&gl=cz

⁶⁰ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str. 12.

⁶¹ Minitel byl jakýsi předchůdce dnešního internetu. Jednalo se o telekomunikační systém, který v roce 1982 umožnil Francouzům například alternativu k papírovému telefonnímu seznamu, obdobu e-mailu, jízdní řády, rezervace lístků nebo předpovědi počasí.

⁶² Outrebon, Thierry. *ViaMichelin, à la fois site internet et application mobile*. [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: <http://www.informatiquenews.fr/viamichelin-a-la-fois-site-internet-et-application-mobile-40581>

zařízení. A konečně roku 2012 přichází samostatná stránka exkluzivně pro gastronomii⁶³. Restaurant.michelin.fr je online ekvivalentem pro francouzský *Guide Rouge*. Internet poskytuje neomezený prostor a tak je zde oproti papírovému vydání více informací o zařízeních, jídelní lístek, komentáře registrovaných uživatelů, fotografie a často i pár slov šéfkuchaře. Komentáře uživatelů nejsou ledajaké. Aby se mohli vyjádřit, musí si vytvořit účet, který je zdarma, a ke každé reakci musí vždy uvést datum návštěvy podniku, jistý kontext (např. s přáteli, v páru) a druh pokrmu (např. oběd, večeře)⁶⁴.

Společnost dále rozšiřuje svoje produkty a tak v dubnu roku 2008 vydává první číslo časopisu *Étoile*⁶⁵. Jedná se o publikaci pro gurmány. Pro horlivé milovníky jídla *Étoile* na rozdíl od *Guide Rouge* vychází každé dva měsíce. *Étoile* poskytuje čtenářům informace o šéfkuchařích, nepublikovaných novinkách z gastronomického a vinařského světa a především o gurmánských destinacích a zve k poznání lidí a míst, které tvoří současnou gastronomii. Tím se časopis stává partnerem či pozvánkou k cestování a usnadňuje jejich mobilitu. Opět sledujeme logické propojení gastronomie s cestováním, které je pro výrobce pneumatik zásadní. Pro takové skloubení se na samém počátku 21. století začíná užívat výraz gastroturistika⁶⁶. Tento termín znamená cestování za jídlem nebo skrze jídlo do specifických destinací. A *Guide Michelin* bezpochyby popularizoval myšlenku gastroturismu⁶⁷. *Étoile* je dostupný za cenu necelých 6 eur ve Francii, Belgii, Švýcarsku a frankofonní Kanadě⁶⁸.

Rok 2009 je pro *Průvodce Michelin* významný, slaví totiž své sté vydání. První výtisk se sice objevuje roku 1900, ale nepočítáme osm let během světových válek a rok 1921, proto sté vydání. Pro tuto příležitost sto zkušených umělců a studentů uměleckých

⁶³ *Les coulisses du Guide Michelin*.

⁶⁴ Guide Michelin Restaurants. *Michelin Restaurants*. [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: <http://restaurant.michelin.fr/>

⁶⁵ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str.11.

⁶⁶ Allen, Gary a Ken Albaba: *The Business of Food: Encyclopedia of the Food and Drink Industries*. London: Greenwood Press, 2007. Str. 111.

⁶⁷ Xin, April M. *We Are Where We Eat: A History of Twentieth-Century Gastronomic Tourism in France*. Str. 70, [online]. 2007. Konzultováno: 7. 11. 2015, dostupné z: <https://www.amherst.edu/system/files/media/0017/thesisonline.pdf>

⁶⁸ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str.11.

škol přetvořili obal průvodce, aby z něj vytvořili umělecké dílo⁶⁹. A tak vzniká sto originálních kousků, které jsou vystaveny ve velkých knihovnách Francie (viz Příloha č. 9). Sté výročí vydávání je ale i jistou oslavou gastronomie a proto od 9. března do 5. dubna probíhá « *Le Mois Gourmand* ». Během tohoto období asi 900 restaurací z průvodce z roku 2009 připravuje speciální nabídky za snížené ceny či prohlídky svých vinných sklípků s degustacemi. Tato akce ovšem není pro každého. Může se zúčastnit pouze konzument s kuponem nacházejícím se v *Guide Michelin* 2009. Pro lepší orientaci v restauracích zúčastňujících se « *Le Mois Gourmand* » se spouští i internetová stránka guide-michelin-centieme.com. Zájemce si zde může i prohlédnout 100 nových podob průvodce a místa jejich výstavy. Průvodce je pro veřejnost dostupný ve dvou verzích; jeden klasický označený nápisem « *Centième édition* » za 24 eur. Druhá, speciální verze za necelých 35 eur je truhlička obsahující průvodce, přehled všech restaurací oceněných třemi hvězdičkami, dále stránky s fotografiemi věnované nejznámějším šéfkuchařům a jejich stylům vaření. Toto výročí není jen pouhou oslavou gastronomie, odráží i obrovský dynamismus francouzské kuchyně. Jedná se o rok, kdy jsou uděleny první hvězdičky 63 restauracím, tolik restaurací si hvězdičky během jednoho roku ještě nikdy nevysloužili. Mimo vrcholného počtu prvních hvězdiček přibývá ještě 86 restaurací oceněných v kategorii Bib Gourmand⁷⁰.

Guide Michelin je neuvěřitelně flexibilní a nepřestává se vyvíjet. Je schopen pružně reagovat na změny doby a reflektovat dění v moderní gastronomii. V průběhu své existence se stal ukazatelem pro vhodný výběr a zachovává si eminentní pozici mezi světovými průvodci. Jeho popularitu odráží i 66 000 fanoušků na *Facebooku* a 28 200 odběratelů na *Twitteru*⁷¹. Odráží současné tendence a zároveň vynáší na světlo budoucí talenty a tak se pojí s vývojem gastronomie. Červené knížky jsou doslova biblí milovníků dobrého jídla.

⁶⁹ Idem, str. 1.

⁷⁰ Idem.

⁷¹ *Les coulisses du Guide Michelin*.

3 Systém inspekci

Jelikož se *Průvodce Michelin* stal v průběhu své existence ukazatelem kvality pro nejrůznější vrstvy lidí prakticky po celém světě, jeho hodnotící systém podléhá přísným kritériím. Aby byl *Průvodce Michelin* naplněním ideálu gastronomického průvodce, musí být objektivní, systematický, jednoznačně kalibrovaný a jednotný. V tomto smyslu musí být tedy vyhotoven aparát, který bude podobných kvalit. To je umožněno jenom tím, když každý ze členů, kteří ho tvoří je sám naplněním těchto požadavků. Společnost *Michelin* proto sestavila jakýsi kodex chování pro své hodnotitele, který obsahuje velmi přesné instrukce k vykonávání kontrolních návštěv. Nesmí vzbudit ani nejmenší podezření, že nejsou obvyklými klienty podniku, aby mohli zdokumentovat a následně ohodnotit jak obvyklí klienti obsloužení bývají. Jejich pobyt a pohyb v provozovně se nesmí ani v nejmenším odchylovat od návštěvy obvyklého klienta.

Nutno podotknout, že celý systém a především totožnost hodnotitelů je otázkou nejvyšší anonymity a utajení. Společnost *Michelin* se velmi brání jakémukoliv úniku informací na veřejnost. Přesto se ale pokusíme přiblížit hodnotící systém co nejlépe. Pro jeho zobrazení se budeme opírat především o oficiální publikace společnosti *Michelin Le guide MICHELIN de A à Z* a *Les Coulisses du Guide Michelin*.

3.1 Inspektoři

Základním prvkem každé inspekce jsou bezpochyby obávaní inspektoři. Aby se člověk mohl dostat do týmu inspektorů, musí splňovat vysoké požadavky. Ty můžeme rozdělit do požadavků na vzdělání a osobnostních kvalit. Správný inspektor je profesionálem ve svém oboru, ale musí také dodržovat a respektovat kritéria anonymity stanovená společností *Michelin*, která jsou nezbytná k objektivnímu jednání ze strany restaurátorů a následně k nezaujatému finálnímu ohodnocení.

3.1.1 Požadavky na uchazeče

Inspektoři pocházejí z hoteliérského a restauračního prostředí. Po vzdělání na hotelových školách následuje praxe minimálně pět let v restauracích; a to jak z pozice číšníka, tak kuchaře ale i například sommeliéra. Nejlepší je vyzkoušet si co možná nejvíce profesí jakkoliv spojených s gastronomií. Od zájemce o místo inspektora se také očekává

pobyt v zahraničí, kde může pozorovat nejprestižnější podniky a samozřejmě se učit cizím jazykům. Ovšem pracovní dráha není vše; inspektoři musí být svojí profesí doslova pohlceni. I jejich volný čas je vyplněn pouze a jedině zájmem o gastronomii. A je tu také osobnostní stránka. Hodnotitel musí mít řadu osobních kvalit; smysl pro detail, dobrý úsudek, trpělivost, schopnost plánovat dopředu, jistou zdrženlivost a především diskrétnost.

Nábor probíhá ve dvou fázích. První je série rozhovorů, druhá je jakási praktická zkouška kdy jsou uchazeči zváni do nejrozličnějších restaurací aby se otestoval jejich smysl pro chuť, znalost různých kuchařských směrů a enologie⁷². Inspektoři jsou přijati na dobu neurčitou. Jejich plat začíná průměrně na 1 500 eur⁷³. Ihned po přijetí ovšem inspektoři nejsou zcela autonomní. Než jsou připraveni pracovat sami, nováčci pracují společně se zkušenými inspektory po dobu šesti měsíců. Během této doby si vyměňují zkušenosti a předávají znalosti.

3.1.2 Profil inspektora

Nespornou kladnou stránkou tohoto ojedinělého povolání je samozřejmě cestování, objevování nových krajů, poznávání nejrozličnějších lidí a učení se novým jazykům. Považme, že jen v Belgii musí být inspektor schopný mluvit třemi jazyky⁷⁴. Ovšem myslet si, že zdánlivě snová práce inspektora obnáší pouhé stravování v luxusním prostředí nejlepších restaurací světa, je přinejmenším bláhové. Toto zaměstnání je mnohem více než jen o jídle. Hodnotitel musí být schopný kritizovat, analyzovat a obhajovat svoje hodnocení. Podle oficiálních informací ze stránek společnosti *Michelin Les Coulisses du Guide Michelin*, inspektor ve Francii ročně najezdí průměrně 300 000 km, nespí 160 nocí po hotelech a 250krát se nají v restauracích. Denně navštíví přibližně pět, až šest zařízení. Samozřejmě se nenavštěvují pouze nejlepší podniky, nezapomeňme, že restaurace s hvězdičkami tvoří pouhých 10% průvodce. Inspektor je tedy konfrontován s každodenní realitou restauračních zařízení a stává se, že je jídlo špatné. Pro inspektora trvají pracovní

⁷² Nauka o vinařství.

⁷³ Ribaut, Jean-Claude. *La vraie vie des inspecteurs du guide Michelin*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: http://www.lemonde.fr/vous/article/2010/03/03/resto-boulot-dodo_1313757_3238.html

⁷⁴ Sépul, René. *Michelin ne se résume pas à ses étoiles*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.lesoir.be/1042575/article/victoire/gouts/2015-11-13/michelin-ne-se-resume-pas-ses-etoiles>

hodiny od osmi do jedenácti večer a to včetně víkendů. Za týden navštíví na různých místech 10 až 14 podniků⁷⁵. Jelikož tráví přibližně tři týdny měsíčně na cestách, přespávají v hotelech. To znamená téměř nulový rodinný život, volný čas a především maximální osamělost. O své práci nesmějí mluvit ani s nejbližšími rodinnými příslušníky a v restauracích jedí vždy sami. Můžeme se jen domnívat, že jim toto osamění a tvrdou práci vykompenzuje vysoká výplata. K této informaci se vedení společnosti nechce vyjadřovat. « *On ne communique pas sur notre modèle* », uvádí Claire Dorland-Clauzel, z ředitelství pro vztah s veřejností⁷⁶. Víme jen, že účty za stravování a ubytování, které si platí sami inspektoři, jim společnost později propláci⁷⁷.

Jak nás poučuje publikace *Le Guide Michelin de A à Z*, tuto netypickou práci dnes vykonává přibližně 90 mužů a žen; 70 inspektorů pro Evropu, 10 pro Spojené státy americké a 10 pro Asii. Jejich průměrný věk je 40 let. Jsou to lidé jakéhokoliv vzhledu; je naprosto omylné si jako inspektora představit například seriózního muže v obleku. Jde o lidi naprosto nevýrazné, kteří na sebe nesmí ničím upozornit, označované také termínem « *monsieur tout le monde* »⁷⁸. Inspektoři bývají nečitelní až chladní, aby nedali znát spokojenost s návštěvou. „*Musím říct, že byl velmi odměřený a ani z jeho tváře nebylo možné vyčíst, jestli byl u nás spokojený,*“ popisuje svoji zkušenost s inspektorem Oldřich Sahajdák z české restaurace oceněné hvězdičkou *La Degustation Bohême Bourgeoise*⁷⁹.

Společnost *Michelin* si zakládá na tom, aby na veřejnost nepronikla jediná informace. Celá instituce je intenzivně zahalená tajemstvím. Když se britský reportér William Sitwell roku 2010 snažil udělat interview pro dokumentární pořad *Michelin Stars - The Madness of Perfection* s prezidentem společnosti Jeanem-Lucem Naretem, byl

⁷⁵ Ševčík, Libor. *Kulinářská bible Michelin*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://archiv.ihned.cz/c1-22813230-kulinarska-bible-michelin>

⁷⁶ Vigneau, Nathalie. *Top Chef : 5 choses que vous ne savez pas sur le Guide Michelin*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.telestar.fr/2014/articles/news/top-chef-cinq-choses-que-vous-ne-savez-pas-sur-le-guide-michelin-27457>

⁷⁷ Ševčík, Libor. *Kulinářská bible Michelin*.

⁷⁸ Idem.

⁷⁹ Slavík, Adam. *Alcron a La Degustation Bohême Bourgeoise obhájily michelinskou hvězdičku*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.barovenoviny.cz/alcron-a-la-degustation-boheme-bourgeoise-obhajily-michelinskou-hvezdicku/>

několikrát odmítnut. Nakonec ředitel svolil k interview, ale Sitwella odvedl místo do své kanceláře do suterénu budovy, protože v tu dobu probíhala setkání inspektorů.

Přesto se ale roku 2004 pronikly na veřejnost zásadní informace o společnosti. O praktikách otevřeně veřejně promluvil bývalý inspektor Pascal Rémy. Sám uvedl, že dostal výpověď právě proto, že chtěl knižně vydat svoje deníky z cest, což se téhož roku opravdu stalo a vyšla kniha *L'inspecteur se met à table*. Je to první publikace, ve které promlouvá bývalý inspektor. Rémy byl inspektorem patnáct let a během svých inspekcí si vedl detailní deníky. Stěžuje si na špatný plat a na osamělou práci. Rémy tvrdí, že v průměru jedna ze tří francouzských restaurací v průvodci je podhodnocená. Dále uvádí, že pouhých pět inspektorů má za úkol ohodnotit 10 000 restaurací a že ne všechny doporučené restaurace jsou navštěvovány každoročně. Tím pádem některým restauracím hvězdičky zůstávají, aniž by je někdo kontroloval, a tudíž tříhvězdičkové restaurace nejsou takové, jaké se zdají být. Tehdejší majitel společnosti Derek Brown uvedl, že důvod výpovědi byl jiný. Rémy prý požadoval peníze za nezveřejnění svých deníků. Společnost se prý jen snažila dodržet princip anonymity. Veškeré informace popřel a dodal, že údaje podané Rémyem jsou naprosté výmysly⁸⁰.

Do tajů inspekce nahlíží kniha Rudolpha Chelminského: *The Perfectionist: Life and Death in Haute Cuisine*. Autor se snaží mimo jiné odhalit některá tajemství inspekce rozhovory s bývalými nebo anonymními inspektory. Jedním z inspektorů, kteří odhalí identitu je bývalý inspektor René Gerbeau. Ten podává obraz o své kariéře ve společnosti *Michelin*. Gerbeau byl absolventem hotelové školy a tak byl pro práci dostatečně vzdělaný. Hlavním kritériem pro společnost ale byl jeho smysl pro morálku. Během náboru musel o sobě podat několikero referencí a společnost kontaktovala veškeré osoby, které v dokumentech uvedl, nevyjímaje správce domu, aby se ujistila, že je Gerbeau opravdu bezúhonný. Chelminskému dále přiznává samotářskou práci, osamělé dny na cestách, stolování a nekonečné zápisy reportů na hotelových pokojích. Dokonce tvrdí, že výplata byla velmi nízká a že se s ní prakticky nedalo vyjít. Společnost *Michelin* popisuje jako velmi skoupou co se financí týče. Veškeré výdaje musel obhajovat doslova do nejmenších

⁸⁰ Lichfield, John. *Inspector lifts the lid on Michelin secrets*. [online]. Konzultováno: 17. 2. 2016, dostupné z: <http://www.independent.co.uk/news/world/europe/inspector-lifts-the-lid-on-michelin-secrets-69051.html>

detailů. Společnost na výjezdech nehradila ani hovory s rodinou, ani prádelnu. Gerbeau dal výpověď, aby se vyhnul gastronomickému šílenství právě v momentě, kdy ještě prací nebyl tak udřený a zároveň si ještě mohl užívat prožité zážitky z legendární práce, i když realita se vymyká snovým představám.

3.2 Inspekce

Pro zobrazení systému inspekci čerpáme především z publikace *Le Guide Michelin de A à Z*. Každoroční hodnotící výpravy začínají v redakci nakladatelství *Michelin* sídlící v kancelářích ulice Breteuil v Paříži. První etapa vychází z rukou šéfredaktora, který sestavuje program služebních cest inspektorů. Rozděluje oblasti inspekci a tento seznam následně předá hodnotitelům. Každému hodnotiteli je přidělena určitá oblast, kterou bude mít v průběhu celého roku na starosti. Oblasti se každý rok mění. Hodnotící týmy společnosti *Michelin* jsou na cestách za gastronomií od ledna do prosince. Po dobu tří týdnů v měsíci navštěvují různá zařízení, hodnotí a sepisují zprávy. Inspekce provádí v již ohvězdičkových restauracích, neboť svoje hvězdičky si musí restaurace každoročně obhajovat; i na nových adresách. Ve dne provádí nečekané a utajené inspekce v podnicích, a po večerech, i nocích sepisují inspekční zprávy.

Objednají si to, co mají rádi, nebo na co mají chuť, ale většinou si vybírají pokrmy, které ukazují zručnost kuchaře a jsou náročnější na přípravu. Během konzumace hodnotí každé sousto; čerstvost, úpravu, koření a vyvážení chutí. Inspektor si může i určitým způsobem otestovat obsluhu. „*Jedním z oblíbených figlů, který mě naučili, byla třeba objednávka aperitivu. Když ho číšník nabídl a zeptal se, jaký si dáme, řekl jsem koňak, což je jako aperitiv absolutní blbost. Pokud se číšník jenom trošku zatvářil, že o mé objednávce, natož o mně pochybuje, už měl body dole. Host platí a jeho přání musí být pro personál nejenom rozkazem, ale doslova svátostí*“, říká bývalý hodnotitel Martin Hoffmeister⁸¹. Nikdy si nedělají poznámky přímo u stolu. To je častý mýtus, který se hojně objevuje ve filmových zpracováních, těm se budeme věnovat v poslední kapitole. Vše si musí zapamatovat. S přibývajícími zkušenostmi si vytvoří dokonalou vizuální a chuťovou paměť. Jejich inspekce mají dvě zlatá pravidla; pokaždé jsou utajené a účty si vždy hradí. Pokud chtějí, představí se hned po zaplacení, není to ale pravidlem. Obecně, během

⁸¹ Ševčík, Libor. *Kulinářská bible Michelin*.

hodnocení v jídelním sále nesmí být jejich hodnocení a měření zjevné. Tato zjištění se mohou odehrávat až později, v okamžiku, kdy je ukončen servis a může začít hodnocení týkající se předmětu servisu, samotných poskytovaných pokrmů, který už může probíhat standardní formou měření či vážení. Aby inspektor docílil lepšího obrazu restaurace, může následovat takováto prohlídka zařízení, včetně hodnocení provozu, seznámení s týmem včetně šéfkuchaře a nesmí chybět návštěva kuchyně. Zde si inspektoři prohlíží suroviny a způsob jejich úpravy. Může proběhnout jistý rozhovor s šéfkuchařem, ale inspektor jim nikdy neradí, neříká jim, co mají dělat a už vůbec nevyjadřuje svoje hodnocení a postoje. Pokud ale nechce, může rovnou po konzumaci opustit podnik, aniž by pracovníci věděli o jeho návštěvě. Po skončení inspekce hodnotitelé sestavují detailní inspekční zprávu. Ale hodnocení není nikdy okamžitou záležitostí. S odstupem času inspektoři gurmánský zážitek přehodnocují, aby dospěli ke správnému a uvažnému rozhodnutí. Kvůli naprostému zachování anonymity mohou tu samou restauraci navštívit až po několika letech⁸².

Čtvrtý týden v měsíci odevzdají své zprávy do redakce a prezentují průběh uplynulých týdnů šéfredaktorovi. Během tohoto týdne se rovněž připravují na následující týden; rezervují si stoly a hotely a shromažďují informace o zařízeních, která plánují navštívit. Reverzace provádí pod falešným jménem, aby si zachovali požadovanou anonymitu⁸³. Své cesty si musí detailně naplánovat dopředu. V terénu není nikdy prostor pro improvizaci.

K udělení hvězdiček musí proběhnout několik návštěv, alespoň tři, ale i osm až deset, a to různými inspektory. Pro získání musí restaurace splnit pět jasně stanovených kritérií:

- 1) Kvalita surovin
- 2) Příprava a následná chuť pokrmu

⁸² Raynaud, Serge. *Le Guide MICHELIN : une expertise et un savoir-faire unique*. Str. 3, [online].

Konzultováno: 14. 11. 2015, dostupné z: http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Extraits_du_dossier_de_presse_Guide_France.pdf

⁸³ Tabacchi, Marie. *Guide Michelin : rencontre avec un ancien Inspecteur*. [online]. Konzultováno: 14. 11. 2015, dostupné z: <http://www.levardesgastronomes.com/guide-michelin-rencontre-avec-un-ancien-inspecteur/>

- 3) Osobnost šéfkuchaře, která se musí určitým způsobem zrcadlit v pokrmech
- 4) Úměrný vztah mezi kvalitou a cenou
- 5) Ucelenost, která znamená, že naprosto všechna nabízená jídla musí mít vždy stejně dobrou kvalitu⁸⁴

Kritéria jsou mezinárodně neměnná, proto mají po celém světě stejnou hodnotu. Vždy jde ale jen a pouze o pokrmy. Vhodné nebo zajímavé prostředí je příjemným doplňkem, který je v průvodci zahrnut v kategoriích komfortu či pohodlí, ale jediným kritériem pro ocenění hvězdičkou je samotná gastronomická hodnota. Inspektoři pracují nezávisle na šéfkuchařích. Nikdy nevedou s šéfkuchaři debaty o možnosti ocenění, nemají to zapotřebí. Mají svá jasná kritéria a *Průvodce Michelin* funguje vždy pro čtenáře, ne pro šéfkuchaře. O hvězdičkách se rozhoduje při specifických « *séances étoiles* », kdy se dvakrát ročně schází inspektoři, šéfredaktor a ředitel *Průvodce Michelin*. Pro udělení hvězdičky je tedy třeba kolektivního rozhodnutí, které musí být jednoznačně odsouhlaseno; dohady nejsou dobrým znamením. Jakmile je hvězdička udělena, neznámá to, že restauraci zůstává napořád. Hvězdičky jsou vlastně restauracím na rok propůjčeny. Do dalšího vydání musejí restaurace své hvězdičky každoročně obhajovat, a prokázat těžce kvalitu či ještě lepší. Udržet si ocenění, je mnohdy těžší a důležitější, než jeho získání, neboť ztratit jen jednu hvězdu znamená okamžitý úpadek prestiže restaurace (viz kapitola 4.2).

Jak již bylo zmíněno, důležitým zdrojem informací jsou také čtenáři, kteří vyjadřují svůj názor prostřednictvím pošty či Internetu. Do redakce přichází ročně okolo 45 000 dopisů. Bylo zjištěno, že přibližně 85% pošty souhlasí s hodnocením a výběrem průvodce, zbylých 15% tvoří dopisy uživatelů, kteří buď nejsou spokojeni s hodnocením, nebo navrhuji další restaurace k inspekcím⁸⁵. Tato korespondence poskytuje cenná fakta, ovšem nikdy nenahrazuje práci inspektora.

⁸⁴ « la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans ses plats, le rapport qualité-prix, la constance de la prestation dans le temps » cit. z: *Les Coulisses du Guide Michelin* [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://restaurant.michelin.fr/content/profession-inspecteur>

⁸⁵ *Le Guide Michelin de A à Z*. Str. 8.

Zařazení podniků do průvodce je zcela zdarma. Zařízení k tomu ovšem musejí dát předem svolení. 99% podniků se zařazením souhlasí⁸⁶. Aby se informace získané inspekcemi dostali do knižní podoby, je potřeba nejen inspektor. Každý rok se realizace průvodce zúčastní okolo 500 lidí. Jsou to inspektoři, grafici, redaktoři i kartografové. Vydávání průvodce má na starosti celý redakční tým. Nahromaděné inspekční zprávy se pak dostávají do rukou odpovědného úředníka, který má za úkol aktualizovat mapy, které jsou nedílnou součástí průvodce a zobrazují všechny ohodnocené restaurace. Ke zprávám, ale i k přiloženým materiálům od inspektorů (např. prezentační brožury) přihlíží i redaktoři. Ti z nich sepisují komentáře do průvodců. Ač vesměs stručné, komentáře prokazují redakční schopnosti celého týmu. Rozvržení a seřazení informací, fotografií, textů a map má na starosti vydavatel.

Jakmile jsou informace seřazené, texty sepsané, mapy zaktualizované, přichází fáze prepress. Veškeré údaje na stránkách vyžadují opětovné přečtení, a to všemi zodpovědnými; inspektory, pracovníky kartografie atd. Teprve potom padne konečné schválení pro tisk. Práce bývá dokončená už na podzim. Ke konci února probíhají ve Francii tiskové konference, kde se oficiálně vyhláší výsledky pro březnové vydání všech francouzských verzí. Oceněným restauracím z celého světa den před vydáním zástupce společnosti volají. Restauracím, které mají povýšit ze dvou hvězdiček na tři nebo těm, které hvězdičky ztratí, volá samotný prezident společnosti⁸⁷. Napjatí šéfkuchaři netrpělivě čekají na tento telefonát každý rok. Průvodce tradičně vychází první středu v březnu⁸⁸.

⁸⁶ *Le Guide MICHELIN : une expertise et un savoir-faire unique*. Str. 4, 5.

⁸⁷ Sitwell, William. *Michelin Stars - The Madness of Perfection*, BBC, 5. 7. 2010, 29:36. [online].

Konzultováno: 20. 2. 2016, dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=Of-j1ctaQqw>

⁸⁸ Mesplède, str. 16.

4 Odvrácená strana ocenění

Co to vlastně znamená získat zdánlivě žádané ocenění? Jedná se o pouhé tři až čtyři řádky napsané titěrným písmem v červené knize. Něco tak malého znamená mnoho. Jistě je to nejprestižnější hodnocení v oblasti gastronomie, jsou zde ovšem i neopomenutelné negativní aspekty. Získat hvězdičku přináší neuvěřitelný tlak psychický, ale i finanční. V souvislosti s *Guide Rouge* panuje i několik sporů a existuje i řada šéfkuchařů, kteří hvězdičku odmítli.

4.1 Psychologický aspekt

Jedna hvězdička pro restauraci znamená možná jednoduchou, ale kuchyni s neustálou kvalitou surovin, která zaručuje bezpodmínečně chutná jídla. Dvě hvězdičky značí větší vytríbenost. Kuchyně je propracovanější, technologie přípravy pokrmů je velmi pečlivá. Šéfkuchaři jsou uznávaní ve svém oboru. A tři hvězdičky představují gastronomické nebe. Šéfkuchař je povýšen na umělce, jeho jedinečná osobnost je vtisknuta do pokrmů.

Snaha o získání michelinské hvězdy se stává celoživotním posláním špičkových šéfkuchařů. Získání a následné udržení nutně probíhá na úkor času, úsilí, stresu a psychického vypětí a financí. Pro některé se michelinská hvězda zdá jako zátěž, ne-li prokletí. „*Může zničit mnoho lidských životů,*“ tvrdí Raymond Blanc, majitel restaurace se dvěma hvězdičkami *Le Manoir aux Quat' Saisons* v Oxfordshire⁸⁹. Získání hvězdiček představuje neuvěřitelný tlak na osobnost šéfkuchaře. Pokud restaurace nějakou dostane, očekává se, že každé jídlo bude čím dál lepší. Hvězdičky ovšem nedostávají šéfkuchaři, hovoří se o nich, protože představují vedení kuchyně, ale ocenění patří celé restauraci, tudíž celému týmu. Pracovat v takové restauraci představuje tlak nejen na šéfkuchaře, ale i na celý tým. Každý v kuchyni má svou pozici a naprosto jasně stanovené úkoly, totéž platí na place. Manažerka restaurace *La Degustation Bohême Bourgeoise* Kateřina Phillips v nedávném rozhovoru pro foodblog *Jídlo a radost* uvedla, co všechno obnáší práce

⁸⁹ Tweedie, Neil. *Inside the secret world of Michelin restaurant inspectors*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/10337149/Inside-the-secret-world-of-Michelin-restaurant-inspectors.html>

číšníků na takovém místě⁹⁰. „Každý den se nám mění menu a je potřeba znát dopodrobna nejen všechna jídla a postup přípravy, ale i původ surovin. Třeba telecí brzlík bereme od různých dodavatelů, takže musíme být pořád v obraze, vědět, odkud ho máme právě ten den.“ Od číšníků se požaduje nejen nejvyšší profesionalita a znalost, ale také schopnost pro zapamatování. Objednávky v kuchyni nahlašují ústně, včetně všech změn a alergií. Číšníci jsou zodpovědní i za správné načasování servisu. I když je to práce, která vyžaduje rychlost, zaměstnanci to na sobě nesmějí nechat znát, naopak z nich musí vyzařovat klid a elegance. A to jak číšníci, kteří si nemohou dovolit běhat po restauraci, ale i kuchaři. Jelikož v *La Degustation Bohême Bourgeoise* disponují otevřenou kuchyní, která se nachází hned vedle stolů, kuchaři jsou pod neustálým dohledem hostů (viz Příloha č. 10). Taková práce je na nejvyšší úrovni profesionality. Samozřejmě se požadují i vysoké nároky na tým. I když se někdo stane členem, musí být stále otevřený novým znalostem a mít chuť se učit. Od číšníků se očekává, že budou o krok před hosty a vycítí jejich přání, aniž by ho host musel vyslovit. Někteří hosté si ale takovou pozornost nepřejí a přehnaná péče se jim může zdát vtíravá, a i to musí číšník správně a včas odhadnout. U zaměstnanců v takovém podniku je vysoká úroveň angličtiny naprostou nezbytností, pokud ale host jazyk neovládá moc dobře, nehodí se používat výrazy nad úroveň hosta, který by se mohl cítit dotčený, ne-li ponížený. Zdá se, že práce číšníka v michelinské restauraci překračuje hranice tohoto zdánlivě obyčejného povolání. Číšník je kombinací hned několika profesí: psychologa, jazykovědce i znalce etikety s notnou dávkou empatie a pokory. Nikdo z týmu nesmí jen tak postávat a zapovídat se. V kuchyni je hrobové ticho, každý přesně ví, co má dělat. Každá část jídla musí být naprosto dokonalá. Nejde jen o celkové jídlo, ale nároční hosté i inspektoři hodnotí každou ingredienci pokrmu. Například lehce povadlý koriandr na talíři jako ozdoba může zmařit šanci na hvězdičku. Dokonce i úhel v jakém se suroviny, i pouhé lístky bazalky, pokládají na talíř, musí být perfektní a jednotný. Olíznout si prst a následně sahat na nádobí je nepřípustné⁹¹. Jakákoliv chyba je absolutně nepřijatelná. „Viděl jsem tam po směně kluky plakat vyčerpáním. Šéfkuchař se třeba nerozpakoval nakopnout kuchtíka, který něco zkazil, a bolestivě plácal přes ruce každého, o kom si myslel, že dělá

⁹⁰ Kohoutová, Lucie. *Michelinský servis: pokora a žužu*. [online]. Konzultováno: 20. 2. 2016, dostupné z: <http://jidloaradost.ambi.cz/rozhovory/michelinsky-servis-pokora-a-zuzu>

⁹¹ Sitwell, William. *Michelin Stars - The Madness of Perfection*, BBC, 5. 7. 2010, 5:50.

chybu,“ popisuje zkušenost z restaurace se třemi hvězdičkami *Les Prés d'Eugénie* šéfkuchař Michal Kalina⁹². Takové pracovní nasazení je jistě obdivuhodné, ale také neuvěřitelně náročné.

Cesta k dokonalosti se může stát životně nebezpečná. V této souvislosti se nejčastěji hovoří o sebevraždě francouzského šéfkuchaře Bernarda Loiseaua, který se ve svých 52 letech v únoru roku 2003 zastřelil⁹³. Ačkoliv společnost *Michelin* vždy popírala jakoukoliv souvislost, spekuluje se, že si Bernard Loiseau vzal život právě ze strachu, že přijde o jednu ze tří hvězd. Tento talentovaný šéfkuchař býval hvězdou francouzské gastronomie. Loiseau se stal doslova „králem hvězdiček“, jelikož si udržel tři hvězdičky po dvanáct let ve své restauraci *La Côte d'Or*. Vydával kuchařky. Jako jeden z prvních kuchařů vystupoval v televizních show. Aby zpřístupnil kvalitní gastronomii každému, připravoval řadu mražených pokrmů, které byly cenově dostupné. Jeho restauraci navštěvoval i tehdejší prezident François Mitterrand. Loiseau zapůsobil na michelinské inspektory svým moderním přístupem. Klasické, často tučné, francouzské pokrmy uměl zmodernizovat a odlehčit. Například tradiční žabí stehýnka, která se obvykle smaží v obrovském množství másla, Loiseau připravoval lehce zasmažené s česnekem a petrželovým pyré. Bernard Loiseau věnoval své restauraci a především posedlosti udržet si hvězdičky celý svůj čas. Jeho manželka Dominique, která po smrti manžela převzala vedení restaurace, v pořadu *Michelin Stars - The Madness of Perfection* přiznává, že život s ním nebyl doma, ale v restauraci. Nechtěl trávit příliš času se svými dětmi, neměl koníčky a restauraci nikdy nezavřel. Jeho život byl jen a pouze o hvězdičkách, což působilo velice stresující životní styl⁹⁴. Trpěl depresi, byl přepracovaný, a proto není zcela na místě obviňovat jen společnost *Michelin*. Vědělo se ale, že byl posedlý ztrátou hvězdičky, která by ho stála 40% tržby. On sám tvrdil, že kdyby mu sebrali hvězdu, zabil by se. V knize Rudolpha Chelminského *The Perfectionist: Life and Death in Haute Cuisine* jeho tehdejší kolegové také přiznávají, že byl k smrti vyděšený myšlenkou ztráty jedné ze

⁹² Ševčík, Libor. Kulinářská bible Michelin.

⁹³ Samuel, Henry. *Michelin guide 'covered up criticism of top French suicide chef'*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/france/9822045/Michelin-guide-covered-up-criticism-of-top-French-suicide-chef.html>

⁹⁴ Sitwell, William. *Michelin Stars - The Madness of Perfection*, BBC, 5. 7. 2010, 34:50.

tří hvězdiček. Představa, že by byl jen šéfkuchařem se dvěma hvězdičkami, pro něj podle nich byla naprosto nesnesitelná. Prestižní průvodce *Gault et Millau* mu snížil bodové hodnocení restaurace z 19/20 na 17/20 a Loiseau se děsil, že *Michelin* se zachová podobně⁹⁵. Společnost *Michelin* mu dokonce sdělila, že má silné nedostatky ohledně kvality svých omáček. Pro Loiseaua byla vyřčení *Michelina* posvátná, vždy věřil tomu, co řekl. 24. února se zastřelil ve své restauraci, která nepřerušila provoz ani v tento osudný den. Odmítnout hosty si restaurace se třemi hvězdičkami nemůže dovolit. Většina hostů, ani o tragédii nevěděla a dozvěděla se to až druhý den z médií⁹⁶. Sebevražda Loiseaua otřásla kulinářským světem a jelikož po sobě Loiseau nenechal žádnou zprávu, začaly se šířit různé teorie. Faktem ale zůstává, že Loiseau trpěl depresemi, a psychický nátlak způsobený hvězdičkami situaci nijak nezlepšoval. Společnost ovšem odmítla souvislost s touto nešťastnou událostí a tři hvězdičky restauraci dodnes zůstaly⁹⁷. Tato událost upozornila širokou veřejnost o tlaku, pod kterým se hvězdní šéfkuchaři nacházejí každý den. Po jeho smrti je celý systém udělování michelinských hvězd dlouhodobě kritizován.

Podobný příběh se odehrál na začátku roku 2016. Nesmírně talentovaný francouzský šéfkuchař Benoît Violier byl považován za nejlepšího šéfkuchaře světa. Jeho *Restaurant de l'Hôtel de Ville* ve Švýcarsku se pyšnil třemi hvězdičkami. Tato ocenění na Violiera ovšem vrhala příliš velkou stresovou zátěž. Tři hvězdičky způsobily, že byl neustále nucen pracovat na maximální výkon, to se pro něj stalo nesnesitelné a tak se 1. února 2016 zastřelil⁹⁸. 5. února byla zpráva o jeho úmrtí doplněna o informace, že dalším možným podnětem k neštěstí byl i podvod s drahými víny, do kterého byl Violier zapleten.

⁹⁵ Henley, Jon. *Benoît Violier's apparent suicide highlights pressures on top chefs*. [online]. Konzultováno: 12. 2. 2016, dostupné z: <http://www.theguardian.com/world/2016/feb/01/benoit-violier-death-pressure-top-chefs>

⁹⁶ Sitwell, William. *Michelin Stars - The Madness of Perfection*, BBC, 5. 7. 2010, 36:50.

⁹⁷ *Via Michelin*, [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: http://www.viamichelin.com/web/Restaurant/Saulieu-21210-Le_Relais_Bernard_Loiseau-13081-41102

⁹⁸ ČTK. *Šéfkuchař nejlepší restaurace světa se zastřelil*. [online]. Konzultováno: 12. 2. 2016, dostupné z: http://zpravy.idnes.cz/nejlepsi-sefkuchar-na-svete-benoit-violier-byl-nalezen-mrtvy-pt5-/zahranicni.aspx?c=A160201_081005_zahranicni_lve

Nakoupil drahá vína v přepočtu za 50 milionů korun, ale nikdy mu nebyla dodána⁹⁹. Jednoznačný důvod sebevraždy ale nebyl nikdy dokázán. Faktem ale zůstává, že Violier pracoval ve velmi stresujícím prostředí a jeho psychické zdraví bylo obrovským tlakem veřejnosti oslabeno.

Někteří šéfkuchaři se natolik bojí tlaku a faktu, že nenaplní očekávání spojené s oceněním, že hvězdičky odmítají. Ačkoli to může znít překvapivě, kuchařů, co odmítlo michelinskou hvězdu je celá řada. Důvody jsou různé. V roce 2006 odmítl hvězdičku alsaský šéfkuchař Antioine Westermann, protože byl unavený z tlaku z vedení tříhvězdičkové restaurace. V roce 2009 to byli Marc Veyrat a Olivier Roellinger ze samého důvodu¹⁰⁰. Roku 2011 nepřijala hvězdičku londýnská šéfkuchařka Skye Gyngell kvůli nepřírozeně vysokým očekáváním mezi zákazníky V roce 2013 španělský šéfkuchař Julio Biosca odmítl hvězdičku, která ho zavazovala k přípravě složitých jídel a bránila mu v inovaci. Cítil se unavený z náročných menu a toužil připravovat jednoduché pokrmy. Ze samého důvodu odmítl hvězdu i belgický šéfkuchař Frederick Dhooge¹⁰¹.

Průvodce Michelin představuje stálou kvalitu, která nutně znamená neustálou snahu a tvrdou práci. Někteří šéfkuchaři se chtějí odpoutat od příliš náročných požadavků, které mohou vnímat jako stresující a svazující. Naopak pro čtenáře a klienty restaurací průvodce svým neortodoxním, až tvrdým rozhodnutím představuje výběr jen těch opravdu nejlepších míst pro gastronomické zážitky.

4.2 Finanční aspekt

Stát se držitelem prestižního ocenění znamená zátěž nejen na psychiku ale i na finance. Na jednu stranu hvězdičky značí okamžitý příliv hostů. Ekonomická studie pojmenovaná *Stardust Over Paris* zkoumala hodnotu michelinských hvězdiček v Paříži a jejím okolí. Podle jejich výsledků jen jedna hvězdička zvýší obrát dané restaurace o 25% a

⁹⁹ Zaki, Myret. *Benoît Violier aurait été victime d'une vaste escroquerie*. [online]. Konzultováno: 12. 2. 2016, dostupné z: <http://www.bilan.ch/argent-finances-plus-de-redaction/benoit-violier-aurait-ete-victime-dune-vaste-escroquerie>

¹⁰⁰ Henley, Jon.

¹⁰¹ Kashner, Sam. *Why Some of the World's Most Famous Chefs Don't Want a Michelin Star*, [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.vanityfair.com/culture/2015/09/top-chefs-michelin-stars>

samotné zařazení do průvodce, ač bez hvězdičky, zvýší obrát v průměru o 8%¹⁰². Oldřich Sahajdák uvádí, že po obdržení michelinské hvězdičky v české restauraci *La Degustation Bohême Bourgeoise* v roce 2012 se vzbudil zájem veřejnosti a návštěvnost restaurace následně vzrostla o celých 30%¹⁰³. I tak je ale provoz takovéto restaurace neuvěřitelně nákladný na suroviny, i zaměstnance. Často kritizované vysoké požadavky průvodce nutí majitele restaurací k investování do vybavení, dekorací a zaměstnanců za astronomické částky. Podle průzkumu britského deníku *The Times* z roku 2007 majitel na každých 100 eur tržby vydá 38 eur za suroviny a 60 eur za zaměstnance, nájem a energii¹⁰⁴. Provoz předních restaurací je neuvěřitelně nákladný. Šéfkuchař *Fieldu* Radek Kašpárek v rozhovoru pro *Mladou Frontu DNES* uvádí, že na 48 míst v restauraci má 25 zaměstnanců a tudíž hned 60 procent tržby jde na jejich výplaty¹⁰⁵. Především udržet si hvězdičky je velmi těžké. Její následná ztráta znamená okamžitý odliv hostů a tím i propad tržby v průměru o 20%¹⁰⁶. Největším problémem je, že restaurace se kvůli vysokým požadavkům, nákladným surovinám a dekoracím zadluží a po odlivu hostů nejsou schopny splácet dluhy. Nakonec jsou nuceni zavřít.

Mezi šéfkuchaři, kteří odmítli hvězdičku z finančních důvodů, se nejčastěji hovoří o Alainu Senderensi. Jeho restaurace *Lucas Carton* v Paříži byla držitelem hned tři hvězdiček několik let, ovšem roku 2005 se jich zřekl a nyní má restaurace jednu hvězdu. Sám tvrdil, že byl znechucený přemrštěnými cenami za menu, které se vyšplhali až na 400 eur. Po Alainu Senderensi následují další kuchaři, kteří si uvědomují, že se dají připravovat lahodné pokrmy i bez exkluzivních surovin jako jsou lanýže a že přepychové až snobské prostředí by nemělo hrát roli na kvalitě pokrmů. V 90. letech 20. století je systém *Michelin* částečně oslaben, protože v této fázi se začíná zpochybňovat rozhodnutí, které se má

¹⁰² Gergaudy, O., Guzmanz, L. M., Verardix, V. *Stardust Over Paris*. 2006. Str. 14, [online]. Konzultováno: 13. 2. 2016, dostupné z:

http://www.gastronometrica.org/2006Bordeaux/Abstract/gergaud_montano_verardi.pdf

¹⁰³ Slavík, Adam.

¹⁰⁴ Ševčík, Libor.

¹⁰⁵ Brož, Jan. *Michelinský šéfkuchař Kašpárek: Důležitější bude hvězdu obhájit*, [online]. Konzultováno: 17. 3. 2016, dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/michelin-kasperek-oceneni-09i-/test.aspx?c=A160310_133049_test_ozr

¹⁰⁶ Tweedie, Neil.

zakládat jen a pouze na pokrmech¹⁰⁷. To bylo skutečně potvrzeno další ekonomickou studií, která zkoumala vztah mezi luxusem a ohodnocením v *Průvodci Michelin*. Výsledky skutečně odhalují korelaci mezi luxusem a počtem hvězdiček s příklonem hodnotit honosné restaurace lépe¹⁰⁸. Společnost *Michelin* to ale přísně odmítá a tvrdí, že prostředí a dekorace jsou irelevantní.¹⁰⁹ Odborníci ale potvrzují, že získat hvězdičku pro jednoduchou restauraci v obyčejném prostředí je dnes nemožné na rozdíl od 30. až 60. let 19. století¹¹⁰.

V tříhvězdičkové restauraci přijde menu v průměru na 100 – 400 eur bez vína. Menu má několik chodů o malých porcích. V takových restauracích nikdy host nedostane jeden velký pokrm, jako jsme zvyklí v klasických restauracích. Proto je pro některé zarážející, že za titěrné porce člověk platí horentní sumy. Jde ale o tzv. degustační menu, kdy host ochutná výběr toho nejlepšího, co restaurace nabízí. Počet chodů se liší, ale většinou bývá pět až dvanáct chodů. Složení menu se liší v jednotlivých restauracích a podle ročního období. Menu většinou zahrnuje několik předkrmů a hlavních chodů, dezert, a může následovat i výběr sýrů. Ceny jsou uvedené bez vín, za vinný doprovod se připlácí. Pro představu můžeme popsat menu v českých restauracích s jednou hvězdičkou. Ukázky pokrmů jsou k nahlédnutí v přílohách.

La Degustation Bohême Bourgeoise nabízí výběr dvou menu: o jedenácti chodech za 3 350 Kč a o šesti chodech za 2 450 Kč. Jedenáctichodové menu se skládá ze čtyř předkrmů, pěti hlavních chodů a dvou dezertů. Za doplnění víny se připlácí 2 100 Kč. Šest chodů čítá dva předkrmy, tři hlavní chody a jeden dezert. Párování s víny stojí 1 350 Kč. Tato restaurace připravuje staročeskou panskou kuchyni a proslavila například třeboňským candátem, králíkem nebo hovězím jazykem¹¹¹. V *Alcronu* si host sám sestavuje menu

¹⁰⁷ Finkelstein, Joanne: *Fashioning Appetite: Restaurants and the Making of Modern Identity*. New York: Columbia University Press, 2014.

¹⁰⁸ Barrère, Ch., Chossat, V., Livat, F. *A Paradigm Change in Taste Industries*. 2006. Str 11, [online]. Konzultováno: 13. 2. 2016, dostupné z: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:XOg-773sAycJ:www.ibrarian.net/navon/paper/A_Paradigm_Change_in_Taste_Industries_.pdf%3Fpaperid%3D5070969+&cd=2&hl=cs&ct=clnk&gl=cz

¹⁰⁹ Chelminsky, Rudolph. *The Perfectionist: Life and Death in Haute Cuisine*. Penguin, 2005. Str. 36.

¹¹⁰ Barrère, Ch., Chossat, V., Livat, F.

¹¹¹ Restaurace Ambiente: *Restaurace*, [online]. Konzultováno: 17. 2. 2016, dostupné z: <http://www.ambi.cz/cz/restaurace/>

z poledního, večerního a zúženého menu pro skupiny. Z výběru studené a teplé kuchyně, dezertů a sýrů má možnost si poskládat tříchodové až sedmichodové menu, v rozpětí od 1 100Kč (s víny za 2 000Kč) do 2 300Kč (s víny za 4 200Kč). Mezi hvězdné pokrmy *Alcron* zařadil například prsa a rillette¹¹² z křepelky s lanýží a šípem, pečenou mušli Sv. Jakuba, pošírovaného mořského vlka s kouřovým aroma či kávové crème brulée¹¹³. Nejnovější český přírůstek do světa michelinských podniků, restaurace *Field* v čele s šéfkuchařem Radkem Kašpárkem, vychází z tradičních českých receptů, které připravuje v moderním pojetí. Mezi nejznámější pokrmy *Fieldu* patří foie gras, které si Kašpárek sezónně obměňuje¹¹⁴. Ze tří michelinských restaurací je *Field* nejvíce finančně dostupný. Návštěvníci si mohou pochutnat na tzv. business lunch, neboli obědovém menu, o dvou nebo třech chodech s kávou do 400Kč. Ve *Fieldu* si ale hosté mohou vybrat i pokrmy z jídelního lístku, tzv. *à la carte*. Ten nabízí výběr ze studených a teplých předkrmů, hlavních chodů, specialit a dezertů. Ceny hlavních chodů, jako je candát, křepelka, jehněčí či srnčí, se pohybují okolo 500Kč. Dále *Field* nabízí degustační menu o sedmi chodech za 2 100Kč (s víny za 3 300Kč).

Jak vidíme provoz michelinských restaurací je mimořádně nákladný. Otázkou tedy zůstává, jak si na sebe restaurace vydělávají. Faktem je, že takové restaurace se společně s hvězdičkou dostávají do centra pozornosti a zájem veřejnosti a jistá medializace, která ke hvězdičkám jistě patří, přináší zisky. Nutno podotknout, že restaurace s hvězdičkou jsou často součástí restauračních řetězců, taková je situace alespoň v České republice. Vezmeme si kupříkladu *La Degustation Bohême Bourgeoise*. Ta je součástí řetězce *Ambiente*, který vlastní hned čtrnáct velmi výdělečných a luxusních restaurací, kaváren a dokonce i řeznictví a cateringové společnosti¹¹⁵. Druhou českou restaurací s hvězdičkou je *Alcron*. Ta je ovšem součástí prestižního hotelu *Radisson Blu*. Můžeme tedy tvrdit, že restaurace jako takové na sebe nevydělávají sami, nýbrž jsou součástí jiných výdělečných podniků. Držitelé hvězdiček vydělávají i mimo známé restaurace a to tak, že propůjčují své

¹¹² Masová pomazánka, která se obvykle připravuje z vepřového bůčku, ale dá se použít i jiné tučné maso.

¹¹³ Restaurace Alcron: *Menu*. [online]. Konzultováno: 17. 2. 2016, dostupné z: <http://www.alcron.cz/alcron/menu/jidelni-listek-alcron/>

¹¹⁴ Rasch, Martina.

¹¹⁵ Restaurace Ambiente.

tváře a jména různým značkám, produktům a aktuálně i televizním pořadům. I toto je případ šéfkuchaře *Fieldu* Radka Kašpárka, který moderoval známý kuchařský pořad v televizi Barrandov *Kašpárku, vař!*. Kuchaři píší kuchařky a investují do dalších podniků. Anglický šéfkuchař několika oceněných restaurací Gordon Ramsey je například hvězdou hned několika televizních show a autorem řady kuchařek. Svoje restaurační impérium rozšiřuje po celém světě, mimo jiné i v Praze, kde byl do roku 2009 majitelem restaurace *Maze* v hotelu *Hilton*. Z české gastronomie můžeme zmínit Romana Pauluse, šéfkuchaře restaurace *Alcron* s jednou hvězdičkou, který se stal tváří obchodního řetězce *Lidl*.

5 Odraz ve filmu

Jak jsme již v úvodu naznačili, rozhodli jsme se závěry plynoucí z informací primární a sekundární literatury konfrontovat s informacemi paralelními, z obrazu či ohlasu, které analyzované jevy zanechali ve filmu. Bylo by lze sáhnout rovněž po beletristickém odrazu daných jevů, ale v jejich případě zde nefunguje stejně intenzivně reflexe publika, které autentifikuje sdělované zkušenosti. V případě filmů, jejichž dopad je větší v tom smyslu, že v sálech kin a na obrazovkách televizí oslovuje mnohem větší publikum, je kontrola autentičnosti takového vnímání zobrazovaných jevů mnohem větší a tvůrci příběhů a podobných jejich detailů jsou v situaci, že se musí trefit přesně do způsobu, jakým věci reflektuje ono publikum.

Filmová tvorba byla pro tyto potřeby jasnou volbou také z druhého důvodu. Ze sociologického hlediska se nejširší publikum o existenci michelinského hodnocení mají největší pravděpodobnost dozvědět právě z pláten kin a televizních obrazovek. Další zdroje povědomí o podobné instituci a její důležitosti mají v širokém měřítku zanedbatelnější dopad, například zprávy v novinách jednou za rok k příležitosti vydání nové edice, popřípadě katalog knižních novinek k témuž datu a s toutéž frekvencí nebo náhodné zmínky o michelinských hvězdičkách v komentářích k vrcholovým kuchařům u příležitosti jejich vystoupení v televizi.

V následující kapitole se zaměříme na známé filmy, které téma michelinských hvězdiček nějakým způsobem zachytávají. Nejprve stručně popíšeme děj filmů a zaměříme se především na přesnost zpracování a míru, do jaké je tento odraz skutečný. Někteří filmaři se tématem jen volně inspirojí, pro jiné představuje hlavní dějovou linku. Jako první analyzujeme francouzský film *Křidýlko nebo stehýnko* a dále se hodláme soustředit na americkou tvorbu. Pokusíme se uchopit především to, jakým způsobem žánry komedie, dramatu, romantického a animovaného filmu zachycují téma michelinského hodnocení. Předpokládáme totiž, že každý žánr téma uchopí poněkud jinak a tudíž bude mít různý efekt na diváky. Dále se domníváme, že drama by mělo realitu odrážet co nejpresněji, bez fikční licence. Tento aspekt se pokusíme potvrdit. Zároveň může být usilování o michelinské hvězdičky využito přímo jako zdroj dramatické zápletky, jako je tomu v našem případě.

5.1 Křidýlko nebo stehýnko

Prvním filmem, který ve velmi nadlehčené a komické formě zachycuje téma michelinských hvězdiček je populární komedie režiséra Clauda Zidiho *Křidýlko nebo stehýnko*. Film pochází z roku 1976, tedy přesně z vrcholné doby průvodce, kdy se prodává nejvíce výtisků. Do hlavní postavy Zidi obsadil bezkonkurenčního Louis de Funèse, který představuje obávaného inspektora Charlese Duchemina. Duchemin je velmi vášnivým gastronomem a svou práci bezpodmínečně miluje. Každý den je nucen bojovat nejen s restaurátory, ale i se svým synem Gérardem, který nechce pokračovat v otcových šlépějích, ale chce se stát klaunem. Duchemin jako správný Francouz chce zachovávat tradice tradiční francouzské gastronomie, v tom mu ale brání odporný Jacques Tricatel, představitel tovární umělé kuchyně. Ten hodlá odkoupit restaurace, které oceňuje průvodce Duchemin a zaplnit je svými továrně vyrobenými potravinami. Charles Duchemin se rozhodne za každou cenu bojovat a Tricatel zničit. Situaci mu ulehčí nová sekretářka Marguerite, do které se zamiluje Charles a rozhodne se otci pomáhat, aby mohl s Marguerite trávit co nejvíc času. Postupem času ale pochopí otcovy obavy a začne se o Tricatel skutečně zajímat. Otec se synem se spojí proti odpornému Tricatelovi a společně odhalí jeho praktiky během televizního vysílání před očima celé Francie.

Již samotný námět filmu se zakládá na gastronomickém zážitku. Režisér Claude Zidi měl v oblibě navštěvovat podniky vysoké gastronomie doporučené právě *Průvodcem Michelin*. Jednoho večera v roce 1975, tedy rok před vznikem filmu, Zidi s přáteli večerí v Paříži v honosné restauraci *Petit Colombier*, oceněnou jednou hvězdičkou. Číšník se ho zeptá ohledně drůbeže, zda si přeje křidýlko nebo stehýnko. To režiséra zaujme a pomyslí si, že je to dobrý název pro film. U stolu se rozvine konverzace ohledně *Průvodce Michelin* a jeho konkurence v podobě nekvalitních potravin, které v tu dobu začínají přicházet na trh a tak se zrodil námět filmu¹¹⁶.

Hned na začátku filmu vypravěč popisuje průvodce Duchemin. Samotný průvodce Duchemin se *Michelinovi* podobá jak červenou barvou, tak i rozměrem. Průvodce Duchemin představuje nepostradatelnou publikaci každého milovníka francouzské

¹¹⁶ Fattebert, Catherine. *Travelling : L'aile ou la cuisse*, [online]. Konzultováno: 22. 2. 2016, dostupné z: <http://www.rts.ch/la-1ere/programmes/travelling/6363696-travelling-du-21-12-2014.html>

gastronomie. Každoročně filmový průvodce uděluje a odnímá jednu až tři hvězdičky stejně jako skutečný *Guide Rouge*. Dále vypravěč informuje, že každoročně vychází více než milion výtisků průvodce. Můžeme konstatovat, že to je dosti přehnané číslo. Podle našich zjištění maximální počet výtisků nepřesáhl 700 000. Výdej publikace je obávanou i milovanou událostí, ale všechny restaurace se mají přes celý rok na pozoru kvůli obávaným inspektorům. Ve filmu je inspektorů přibližně desítka, nejvíce nenáviděný je nevládný a nekompromisní Charles Duchemin. Tato postava vlastně reprezentuje celou společnost *Michelin*, jelikož Duchemin je nejen inspektorem, ale i ředitelem gastronomického průvodce Duchemin. Inspektoři Ducheminovi po inspekcích předávají zprávy a Duchemin rozhoduje o verdiktu. Citliví diváci si mohou povšimnout i zvukové podoby jmen Duchemin a Michelin. Obě jména obsahují samohlásky [ʃ(ə)] a [ɛ̃] a to i na stejných pozicích; [ʃ(ə)] na začátku druhé slabiky a [ɛ̃] na konci. Naprosto stejně jako skuteční michelinští inspektoři, i Duchemin cestuje po Francii a inkognito navštěvuje různé restaurace. Tento aspekt tvůrci pojali až parodicky, jelikož Funèse oblékají do nejružnějších kostýmů. Aby si Duchemin zachoval anonymitu, jednou předstírá, že je Američan s velmi silným akcentem, jindy je uctivý stařec a jednou je dokonce převlečen za ženu. To má samozřejmě daleko od pravdy. Diváci si také mohou povšimnout, že Duchemin si během inspekce odebírá vzorky pro pozdější analýzu. Dokonce měří teplotu masa teploměrem. I to je přehnané. Jak jsme si již vysvětlili ve třetí kapitole, ve skutečnosti na sebe inspektoři nesmějí jakýmkoliv způsobem upozornit.

Postavou Jacquese Tricatela tvůrci filmu narážejí na skutečné události ve Francii během šedesátých a sedmdesátých let 20. století. Jak již bylo zmíněno, Tricatel je představitel umělých, neplnohodnotných a nechutných potravin továrně vyráběných. A je to přesně roku 1961 kdy se ve Francii otevírá první řetězec rychlého občerstvení *Wimpy* Jacquesa Borela. A není to nikdo jiný než postava Jacquese Tricatela, která byla inspirována právě Borelem. Jakožto film vychází roku 1976, Tricatel a jeho potraviny reprezentují alegorii na restaurace rychlého občerstvení, která jsou v této době chápána jako nekvalitní v porovnání s tradiční francouzskou kuchyní. Stejně jako Duchemin bojuje s Tricatelem, i *Průvodce Michelin* se snaží obhájit své místo zastávce kvalitního jídla. Ve *Wimpy* se podávají typická jídla pro rychlé občerstvení jako hamburgery, sendviče a hranolky a tak jsou zastánci klasické plnohodnotné stravy v šoku. Jacques Borel se v roce

1969 také pouští do otevření motorestů¹¹⁷. Jacques Borel se stal velmi kontroverzní postavou ve francouzské gastronomii, neboť ve svých podnicích servíroval pokrmy velmi špatné kvality, naprosto stejně jako Tricatel ve filmu. Sám režisér Zidi ochutnal jídlo v jedné z jeho restaurací a potvrdil, že jídlo bylo odporné¹¹⁸.

5.2 Ratatouille

Ratatouille je americký animovaný film z dílen studia Pixar a Disney z roku 2007. Nejedná se ovšem o pohádku pro děti, naopak *Ratatouille* je zajímavým příběhem i pro dospělé. Režie se ujal autor mnoha animovaných snímků Brad Bird. Hlavní postavou filmu je nadaný samec krysy Remy, který se usídí před slavnou restaurací zesnulého šéfkuchaře *Gusteau's*. Každý den pozoruje dění v restauraci a sní o tom, stát se také šéfkuchařem. Remyho idolem je bývalý majitel Auguste Gusteau. Jednoho dne oknem spadne do kuchyně a má příležitost ukázat co v něm je. Potají dochutí polévku k dokonalosti. Ta je podávána s velkým úspěchem a mladý kuchař Alfred Linguini se rozhodne s talentovanou krysou spolupracovat. To ovšem nesmí zjistit majitel restaurace Skinner a tak se Remy a Alfred snaží najít způsob, jakým spolu vařit, aniž by si toho ostatní všimli. Nakonec najdou způsob, jakým komunikovat; Remy vede Alfreda jako loutku tím, že ho tahá za vlasy schovaný pod kuchařskou čepicí. Později Remy odhalí, že Alfred je ve skutečnosti Augustův nemanželský syn a tudíž právoplatný dědic restaurace. Alfredovi se podaří sesadit Skinnera a restaurace prosperuje. Jednoho dne má přijít obávaný kritik Anton Ego, který už restauraci navštívil a následně jí odebral jednu ze tří hvězdiček. To způsobilo nešťastnou sebevraždu Augusta Gousteaua. V osudný den kritikovy návštěvy Remy ovládne kuchyň a připraví dokonalé ratatouille. Ego je doslova ohromený. Chuť pokrmu ho odnesla zpět do dětství a připomněla mu ratatouille jaké připravovala jeho matka a chce se setkat s šéfkuchařem. Po setkání s Remyem kritik odchází šokovaný a zanechává restauraci v nejistých myšlenkách. Nakonec napíše více než pozitivní recenzi, ve které prohlásí, že Remy je nejlepší kuchař Francie. Navzdory pozitivní recenzi je *Gousteau's*

¹¹⁷ AFP. Il y a 50 ans, le premier restaurant de hamburgers en France, [online]. Konzultováno: 22. 2. 2016, dostupné z: <http://www.20minutes.fr/societe/733524-20110531-50-ans-premier-restaurant-hamburgers-france>

¹¹⁸ Fattebert, Catherine.

nucena zavřít kvůli hygienické inspekci, kterou poslal nenávislný Skinner. Remy a Alfred si společně otevrou bistro *La Ratatouille*, které nadšeně navštěvuje inspektor Ego.

Můžeme konstatovat, že ve filmu opět figurují hvězdičky a jistí kontroloři kvality pokrmů. Nejsou to vysloveně inspektoři, ale kritici. Nepíší do nějakého průvodce, ale pro noviny, ve kterých vydávají recenze. Princip je tedy podobný realitě. Tvůrci filmu zanechali stejný symbol jedné až tři hvězdiček pro kvalitu restaurace. Kritici si zachovávají stejnou obávanou pozici jako skuteční michelinští inspektoři. I způsob návštěvy kritika je velmi podobný skutečné inspekci. Ego na sobě nedal absolutně nic znát při odchodu z restaurace, pouze poděkoval za jídlo a odešel. Je zde ovšem velká odchylka od skutečnosti, a to, že Ego přišel ohlášený a během konzumace si psal poznámky. Jak jsme již výše uvedli, toto je častý mýtus spojený s inspekcemi. Michelinští inspektoři se nikdy neohlašují, naopak po celou dobu konzumace musejí zůstat v utajení a ani poté se nemusejí představit. Děj filmů úplně neodráží téma michelinského průvodce, přesto se v něm ale odráží jedna zásadní událost z historie průvodce. Postava zesnulého šéfkuchaře Augusta Gusteaua je inspirovaná skutečnou postavou francouzské gastronomie Bernardem Loiseauem. Film vzniká čtyři roky po tragické smrti Bernarda Loiseaua. Není to jen stejně znějící jméno, které evokuje skutečného šéfkuchaře, ale povšimněme si stejného osudu. Gusteau spáchá sebevraždu z naprosto stejného důvodu jako Loiseau; kvůli ztrátě hvězdičky. Loiseau se v roce 2003 zastřelil ze strachu, že o hvězdičku přijde, což se ironicky nikdy nestalo, filmový šéfkuchař se zabije až po odnětí hvězdičky. Skutečnost, že ve filmu vaří právě krysa, odráží skutečný Loiseaův přístup ke gastronomii. Chtěl, aby vrcholná gastronomie byla dostupná každému, nejen bohatým. Proto také prodával řadu mražených pokrmů pod svým jménem. Vždy také zdůrazňoval, že být dobrým šéfkuchařem je schopnost, kterou může objevit každý; bohatý i chudý. Právě proto je to samec krysy Remy, který je ve filmu nevěřitelně nadaný. Ve filmu také zazní Gusteaovo heslo: „*Každý může vařit*“, což opět zdůrazňuje Loiseaův skutečný postoj¹¹⁹.

Film zachycuje atmosféru rizikového povolání a upozorňuje na tlak, kterému jsou vrcholoví šéfkuchaři vystavováni. I když se jedná o animovaný film zdánlivě pro děti, Hollywoodský snímek perfektně zachycuje realitu práce ve vysoké gastronomii. Je to také

¹¹⁹ Hertweck, Tom. Str.3.

proto, že tvůrci strávili hodně času v opravdových pařížských restauracích a dělali rozhovory s šéfkuchaři. Veřejnost i profesionální kuchaři jsou mile překvapeni, jak věrně animovaný snímek pojednává o kulinářských detailech. A francouzští filmoví kritici jsou nadšení: « *l'un des grands films gastronomiques de l'histoire du cinéma* », napsal kritik deníku *Le Monde* Thomas Sotinel ve své recenzi¹²⁰. Animovaný snímek velmi precizně znázorňuje elitní systém hodnocení, který může vytvořit nebo zničit reputaci restaurace, a v případě nezdaru, zničit šéfkuchaře. Zároveň ale podává krásný obraz o tom, jakou sílu pokrmy mají. Když kritik Ego ochutná bezchybné ratatouille, chuť ho doslova odnese zpátky do dětství a je naprosto ohromený. Taková by skutečně měla být moc pokrmů v tříhvězdičkových restauracích.

5.3 Láska na kari

Jak už samotný název napovídá, jedná se o romantický snímek, a to z dílny švédského režiséra Lasse Hallströma, autora mnoha romanticky laděných titulů. Francouzsko-americký film z roku 2014 pojednává o cestě obyčejného indického kuchaře Hassana za slávou michelinských restaurací. V této neuvěřitelné cestě mu pomáhá jeho smysl pro chuť a silná motivace. Tvůrci do hlavních rolí obsadili neokoukané tváře, jako jsou Indové Om Puri a Manish Dayal v podobě otce a syna, ale i oskarovou herečku Helen Mirren pro postavu slečny Mallory a mladou francouzku Charlotte Le Bon jako představitelku kuchařky Marguerite.

Hassan spolu se svou rodinou v čele s ovdovělým otcem utíká před politickými nepokoji z Indie do Evropy a usadí se v kouzelné francouzské vesničce Svatý Antonín. Hassanova rodina vzbudí rozruch v poklidné vesnici, když si přímo naproti vyhlášené michelinské restauraci slečny Mallory *Le Saule Pleureur* otevřou indickou restauraci *Maison Mumbai*. Oba majitelé mají rozdílné přístupy k vaření, slečna Mallory zastává klasickou francouzskou « *haute cuisine* » a její podnik láká na luxusní, klidné až sterilní prostředí. *Maison Mumbai* je naopak barevným a hlučným, ale přátelským místem s rodinnou atmosférou a vábí zákazníky na kořeněné indické pochoutky. Chladná postava

¹²⁰ Sotinel, Thomas. "Ratatouille" : raton et marmiton aux fourneaux, [online]. Konzultováno: 16.3. 2016, dostupné z: www.lemonde.fr/cinema/article/2007/07/31/ratatouille-raton-et-marmiton-aux-fourneaux_940689_3476.html#4YdvqzgbQ5HE4D2E.99

aristokratického vzezření slečny Mallory je v šoku a tak se snaží novým sousedů, a zároveň konkurentům co nejvíce znepríjemnit jejich působení. Obě strany si dělají kruté naschvály; skupují potraviny na trhu, posílají na sebe kontroly nebo sepisují oficiální stížnosti. Postupem času si slečna Mallory uvědomí, že *Maison Mumbai*, ze kterého se stalo velmi oblíbené místo, představuje i tvrdou konkurenci. Válku mezi slečnou Mallory a otcem Hassana neulehčí ani vzrůstající zájem Hassana o francouzskou kuchyni. Hassan se snaží objevovat taje francouzské gastronomie a michelinských restaurací s pomocí kuchařky *Le Saule Pleureur* Marguerite, do které se později zamiluje. Otec Hassana je velmi znepokojen přístupem svého syna. Bojí se, že ztrácí zájem o jedinečnou indickou kulturu a Hassanovi brání ve vývoji. I přesto, že indická restaurace dobře funguje, Hassan si stanovil nový cíl; a to pracovat v *Le Saule Pleureur*. To ale musí ohromit slečnu Mallory. To se mu povede, když jí Hassan uvaří bezchybnou omeletu. I když to nechce zprvu přiznat, později slečna Mallory uzná, že Hassan má neuvěřitelný talent. Slečna Mallory má také svůj cíl; získat druhou michelinskou hvězdičku, a ví, že Hassan by ji mohl svým jedinečným přístupem zajistit. Navzdory odporu svého otce, Hassan začne pracovat v *Le Saule Pleureur*. Francouzské pokrmy obohacuje o jedinečné indické koření a zájem o restauraci jen roste. Získat druhou hvězdičku se jim skutečně povede a se sblížením Hassanovi rodiny a slečny Mallory končí i veškeré spory, majitelé se usmířují a natolik si rozumí, že vytvoří pár. Hassan jako hvězdný kuchař odchází do Paříže a vaří ve špičkové restauraci *La Beline Grise*. Dostane se do světa naprosto odlišné gastronomie; do molekulární kuchyně a vytváří unikátní pokrmy za použití vědeckých technik a surovin. I když se z Hassana stane celonárodní hvězda, po roce se mu začne stýskat po klasických pokrmech a tak se navrácí domů, zpět do *Le Saule Pleureur* za svou rodinou a Marguerite. Jeho dalším cílem je získat třetí hvězdičku pro *Le Saule Pleureur*, zároveň si ale uvědomuje, že rodina a láska je mnohem důležitější než hvězdičky.

Snímek podává dosti nadlehčený až naivní obraz o světě vysoké gastronomie. Považme, že Hassan přichází nepolíbený francouzskou gastronomií do Francie, ale přesto se mu pouhou omeletou okořeněnou směsí indického koření podaří přesvědčit nekompromisní slečnu Mallory o svém talentu. Hned druhý den je přijat do týmu. Dlouho se snaží připravovat francouzské pokrmy s tradičními ingrediencemi, ale pořád nemůže docílit té správné chuti. To se stane, až když do pokrmů začne přidávat svoje koření. Velmi

rychle se z něj stane lepší kuchař než je kuchařka Marguerite, Francouzka, která vaří tradiční pokrmy od svých dvanácti let. I když je Hassan velmi talentovaný a učí se rychle novým technikám, vždy si získává obdiv za své pokrmy, které okoření směsí indického koření. Tudíž nemůžeme tvrdit, že k získání moderního pojetí stačí směs koření. Od tohoto naivního aspektu se tvůrci neodchýlili dokonce ani, když Hassan začne pracovat v *La Baleine Grise*, kde opět všechny „překvapuje“ pokrmy, které dochucuje svou sbírkou koření. Celkem vzato je zřejmé, že tvůrci chtěli zdůraznit fakt, že k úspěchu ve světě vysoké gastronomie je třeba přijít s inovací a novými trendy. Opravdu ale nemůžeme tvrdit, že pouhá sbírka koření je tajemstvím pro získání úspěchu a následně i michelinské hvězdy.

Nicméně co se týče ostatních praktik michelinských restaurací, prezentace je věrohodná. *Le Saule Pleureur* je restaurací s jednou hvězdičkou a slečna Mallory představuje velmi věrohodného majitele takové restaurace. Je účastníkem veškerého dění v restauraci a sama vybírá každodenní nákup. Chce vždy jen ty nejlepší pokrmy a čerstvé suroviny. Každý den vede porady se zaměstnanci a diskutuje s nimi menu. Je přísná, tvrdá a nekompromisní. Je ale otevřená novým věcem a má smysl pro spravedlivost. Jak jsme již uvedli ve čtvrté kapitole, takoví zaměstnanci vyhlášených restaurací opravdu jsou. Její tým je spolehlivý a má z vedení respekt. V kuchyni vládne organizace a pořádek. Pokud se zaměříme na samotné pokrmy, jsou také velmi dobře zachycené, i popisované recepty mají správné postupy. Marguerite ve filmu tvrdí, že základem francouzské kuchyně je pět omáček; bešamel, bílá velouté, holandská, rajská a španělská, což je opravdu základní znalost každého kuchaře. Dosti přesného zachycení světa gastronomie se diváci dočkají, když Hassan začne pracovat v *La Baleine Grise*. Jedná se o restauraci, která připravuje molekulární kuchyni a Hassan používá unikátní suroviny jako tekutý dusík. Jídlo už není jen jídlo, je to věda. Při záběrech na kuchyni v *La Baleine Grise* si někteří mohou pomyslet, že jsou to scény z laboratoří. Kuchaři používají skleněné nádoby, hadičky a pipety. Kuchyně je naprosto sterilní, připomínající téměř operační sál. Takhle to v molekulární gastronomii opravdu funguje. Autentické a lahodně vypadající záběry pokrmů jsou výsledkem podrobné konzultace s šéfkuchaři. Hlavním šéfkuchařem pro indické pokrmy byl Ind Floyd Carlos. Ten pro film připravil 27 pokrmů. Mimo Floyda

Carlose si ale tvůrci zajistili i tým pro francouzské pokrmy a molekulární gastronomii¹²¹. Veškeré pokrmy ve filmu jsou skutečné a tak je jejich zachycení dokonalé. Tudíž, co se týče gastronomického aspektu, není filmu co vytknout.

Samotný *Průvodce Michelin* je ve filmu zachycen jako nový podnět v životě Hassana. Ve svém domě dokonce objeví stará vydání průvodce a listuje v něm. Knihy jsou autentické. Ve filmu diváci mohou vidět i návštěvu michelinského inspektora, který si potají pod stolem dělá poznámky. To je ovšem velká nepřesnost. Inspektoři si za žádnou cenu nesmí dovolit, že by byli personálem restaurace rozeznáni a nedělat si poznámky během konzumace je jedno ze svatých pravidel, což jsme už výše uvedli. Správná je ovšem reprezentace rozhodnutí inspektorů a následný telefonát o udělení hvězdičky. I ve skutečnosti majitelé restaurací každoročně netrpělivě očekávají tento telefonát. Ve Francii volá dokonce samotný ředitel společnosti. Slečna Mallory ovšem tvrdí, že vždy volají v pondělí v sedm hodin večer. Až takhle přesní pracovníci společnosti ve skutečnosti nejsou. Mohou zavolat kdykoliv. Tvůrcům filmu unikl ještě jeden detail. Jelikož průvodce vychází první středu v březnu a zástupci volají den předem, je to úterý kdy volají. Slečna Mallory naopak tvrdí, že v pondělí. Po udělení hvězdičky v *Le Saule Pleureur* Hassanovi začnou přicházet pracovní nabídky z celé Francie. I to je dosti přehnané. Jistě se michelinským kuchařům dostává slávy a mezi pracovními nabídkami si mohou vybírat, ale nemůžeme tvrdit, že by druhý den po udělení michelinským šéfkuchařům volali restaurace z celé země s prosbou, aby u nich šéfkuchař začal pracovat. Diváci si dále mohou povšimnout jednoho přesného detailu. Když Hassan pracuje v Paříži, jeho otec listuje časopisem *Trois Étoiles*, ve kterém je rozhovor s Hassanem. Takový časopis opravdu existuje. Jedná se o francouzskou publikaci, která vychází každé tři měsíce od roku 2004. Pojednává především o šéfkuchařích se třemi michelinskými hvězdičkami, jak napovídá jeho název, ale i o předních šéfkuchařích vysoké gastronomie z celého světa, nových

¹²¹ Harris, Jenn. *Chef in 'Hundred-Foot Journey' serves up a feast for the eyes*, [online]. Konzultováno: 19.3. 2016, dostupné z: <http://www.latimes.com/entertainment/movies/la-et-mn-hundred-foot-journey-chef-20140806-story.html>

restauracích a zajímavostech z gastronomického odvětví. Časopis je také oblíbený pro kvalitní fotografie¹²².

I přesto, že téma michelinských hvězdiček není ve filmu hlavní, divák má příležitost nahlédnout do michelinské kuchyně a utvořit si věrohodnou představu o fungování v takovém provozu. Helen Mirren skrze postavu slečny Mallory podává dosti přesný obraz vedení michelinské restaurace. Její odhodlání získat druhou hvězdičku je velmi silné a svůj tým vede dobře. Navíc následkem skutečných pokrmů od profesionálů jsou dobře zachyceny kulinářské techniky a postupy. Veškeré záběry jsou autentické. Tvůrci se ale odklonili od tvrdé reality příliš snadnou kariérou Hassana, který, ač naprosto nezkušený ve francouzské gastronomii, během pouhého roku zvládl získat michelinskou hvězdičku prakticky díky dobrému koření. Takový předpoklad je velmi nereálný.

5.4 Dokonalý šéf

Dalším snímkem z dílen amerických tvůrců je drama *Dokonalý šéf*, francouzsky *À vif !*. Snímek přichází do kin v roce 2015. Režie se ujal John Wells, který do hlavních rolí obsadil Bradleyho Coopera a Siennu Miller. Drama sleduje příběh talentovaného šéfkuchaře Adama Jonese, dříve oceněného dvěma michelinskými hvězdičkami. Pod tíhou slávy a psychického nátlaku se Adam dal na cestu závislostí na drogách a alkoholu. Po dvou letech abstinence a pokání se vrací do světa restaurací a chce získat svojí třetí hvězdu. Adam je nekompromisní a tvrdý, jako většina hvězdných šéfkuchařů. Aby si splnil svůj sen, musí si sestavit dokonalý tým. Adamův cíl není jen o získání hvězdičky, pro něj to znamená vítězství nad sebou samým, důkaz, že je dobrým a schopným člověkem. S pomocí známých a přátel se mu to podaří a v restauraci svého kamaráda Tonyho rozjíždí ambiciózní podnik. Není ovšem s ničím spokojen a je těžké s ním vyjít. I přesto v něm najde zalíbení kuchařka Helen, se kterou si začne románek. Hlavním cílem Adama je získat třetí hvězdičku a celý tým netrpělivě čeká na návštěvu inspektorů. Jednoho dne vedení restaurace v čele s Tonym pozná zdánlivé inspektory a tak varují tým kuchyně. Následkem chyby z minulosti Adama zradí jeho přítel, který se mu pomstí tím, že příliš okoření omáčku. Strávníci jídlo okamžitě vrátí. Adam je zničen, jeho sen se rozpadl a sám

¹²² 3 Étoiles. *Qui sommes-nous?*, [online]. Konzultováno: 19.3. 2016, dostupné z: http://3etoilesmagazine.fr/qui_sommes_nous.html

sebe zklamal. Tony ale jako zázrakem zjistí, že nespokojení konzumenti nebyli inspektoři a Adam dostává nový životní impuls. Spolu s Helen zapracují na vylepšeném menu a z Adama se stává lepší, klidnější a mírnější člověk. Když se konečně dočkají opravdových inspektorů, celý tým podá perfektní výkon a inspektoři jsou spokojeni. Konečně se Adam dočkává vytoužené hvězdičky.

Můžeme konstatovat, že téma michelinských hvězdiček má ve filmu dva protipóly. Jedním je zkáza pro postavu Adama. Hvězdné ocenění na něj vrhalo takový psychický tlak, že unikl do světa návykových látek a zruinoval celý podnik. Na druhé straně jsou hvězdičky pro Adama nový impuls. Hvězdičky, které ho dříve zničily, jsou pro něj teď nový cíl. Adamovu honbu za hvězdičkami můžeme sledovat jako symbol jeho spásy. Touha ho žene dál a stává se lepším člověkem. Film věrně zobrazuje tuto skutečnost, hvězdičky jsou často prokletím a fiktivní postava Adama není jediným kuchařem, který se uchýlil k drogám. Slavní šéfkuchaři jsou si vědomi o zvýšeném riziku možnosti užití drog. Práce v předních restauracích je velice náročná a stresující, pracovní hodiny jsou dlouhé a proto je to nejčastěji je to kokain, který šéfkuchaři volí, aby se nabudili. Kokain je učiní produktivnější, soustředěnější, kreativnější a citlivější na chutě a pachy, ale pouze na krátkou dobu. Na problém užití drog v gastronomickém pracovním prostředí upozornila smrt Davida Dempseyho, britského šéfkuchaře se třemi michelinskými hvězdičkami, který se předávkoval kokainem v roce 2003. Pravidelné testování drog ve vrcholných restauracích není nic neobvyklého. K takovému procesu se uchýlil i slavný držitel několika restaurací s hvězdičkami, Brit Gordon Ramsey¹²³.

I přesto, že film slibuje příběh pro milovníky gastronomie, více než samotnou gastronomií se film zabývá komplikovanými lidskými vztahy poničenými křivdami z minulosti. Nicméně tvůrci věnovali dostatečnou přípravu vyobrazení pokrmů, tady není nic k vytknutí. Scény v kuchyni jsou perfektně zinscenované, dokonce i samotné pohyby herců vypadají dostatečně profesionálně a zkušeně. Snímek poskytuje fascinující detailní záběry pokrmů a jejich příprav. Co se týče estetické stránky, zobrazení je velmi přesné a detailní. Můžeme konstatovat, že zachycení skutečných pokrmů v tomto filmu je

¹²³ The Guardian: *Hard work, hard drugs*, [online]. Konzultováno: 17.3. 2016, dostupné z: <http://www.theguardian.com/drugs/Story/0,,999041,00.html#top>

nejpřesnější ze všech analyzovaných snímků. Toto dokonalé zachycení je následkem odborného dohledu. Hlavní představitelé Bradley Cooper a Sienna Miller byli trénováni britským šéfkuchařem Marcus Wareingem, majitelem restaurace *Marcus* se dvěma hvězdičkami. Ten kontroloval a inscenoval všechny scény v kuchyni a okolo jídla. Nešlo jen o zásadní scény a celkový vzhled jednotlivých scén, Wareing věnoval pozornost i naprostým detailům jako je držení lžice nebo způsob, jakým se herec ohne ke sporáku¹²⁴. Chování hlavní postavy je ovšem často nepřesné. Hlavní postava se chová naprosto neprofesionálně; odchází, kdy se mu zachce, nechává tým bez vedení, plýtvá surovinami a v návalu vzteku i rozbíjí vybavení kuchyně. Vůči personálu se chová hrubě až agresivně. Takové chování je v michelinských restauracích nepřípustné. Šéfkuchař by měl mít přirozený respekt od svého týmu, a ne si ho získávat křikem. Je jasné, že stresový faktor v kuchyni je vysoký, ale jistě nemůžeme tvrdit, že šéfkuchaři rozbíjí nádobí a v návalu agrese napadají personál. Postava Adama je dosti nevěrohodná, zdá se, že tady se tvůrci nechali unést přehnanými emocemi, aby docílili dramatičnosti. I přes předvídatelnost děje a nepravděpodobnost chování hlavní postavy Bradley Cooper podává profesionální výkon coby šéfkuchař.

Co je velice nepřesné, jsou popisy inspektorů. Když se tým restaurace připravuje na návštěvy inspektorů Tony a Adam vysvětlují, jak rozeznat obávané inspektory. Prý mají své zvyky, kterými na sebe upozorní; chodí v páru a ve stejnou hodinu, jeden si objedná degustační menu, druhý něco z jídelního lístku, k tomu půl lahve vína a kohoutkovou vodu a nepozorovaně položí na zem příbor, aby otestovali pozornost číšníků. Takové představy jsou naprosto nesmyslné, což jsme již zanalyzovali ve třetí kapitole. Inspektoři naopak většinou stolují sami, konzumují, co uznají za vhodné a číšníky určitě netestují. Naopak se snaží vyvarovat jakémukoliv ustálenému chování, které by je mohlo odhalit, proto by nikdy neopakovali stejný postup. I když ve filmu personál poprvé špatně odhadne údajné inspektory, když přicházejí podruhé, jsou „jednoduše“ odhaleni podle těchto vzorců chování. Ve skutečnosti některé restaurace ani nemusí vědět, že je inspektoři navštívili, tak dokonale si tají identitu.

¹²⁴ Chaey, Christina. *Meet the Man Who Trained Bradley Cooper to Play a Michelin-Starred Chef in "Burnt"*, [online]. Konzultováno: 17.3. 2016, dostupné z: <http://www.bonappetit.com/entertaining-style/pop-culture/article/burnt-movie>

Celkem vzato, michelinské hvězdičky nejsou hlavním tématem filmu, ale jsou hlavním motivem pro protagonistu. Nicméně můžeme konstatovat, že filmu se podařilo zachytit hon za michelinskými hvězdičkami, který se snadno stane velmi nebezpečným. *Dokonalý šéf* jistě není snímkem, který vysvětluje taje michelinských inspekcí, ale snaží se zachytit, jaký je život šéfkuchaře. Mimo to se tvůrcům povedlo s naprostou přesností zachytit veškeré pokrmy a kuchyňské techniky se všemi detaily. I přes jisté dramatizační procesy, především v hlavní postavě Adama, snímek věrohodně odráží téma michelinských hvězdiček v kontextu s životy šéfkuchařů. V tomto aspektu se tvůrci neodchýlili od reality, naopak se věnovali reálným následkům prestižního ocenění; ať už je to zkáza či sláva. Snímek tudíž zdůrazňuje kapitolu o negativních aspektech ocenění.

Závěr

Hlavním tématem této bakalářské práce bylo shromáždit informace o *Průvodci Michelin*, a to jak historii společnosti, tak současnou situaci. Zároveň se práce soustředila na negativní aspekty ocenění, které nejsou veřejnosti tolik známé. Práce podává i informace o filmech, které zachycují různými pojetí téma michelinských hvězdiček.

K pochopení důležitosti *Průvodce Michelin* nám pomohlo nastínění historie společnosti s přihlédnutím k rozvoji francouzské gastronomie. I když se společnost původně zaměřuje na výrobu pneumatik, postupem času je schopna pružně reagovat na změny společnosti a flexibilně se jim přizpůsobovat. A tak k systému map přidává místa, kde se řidiči mohou občerstvit. Průvodce se dále rozvíjí a zařazuje další kategorie pro hodnocení. Kniha zaznamenává rychlý vývoj především po první světové válce, kdy se začíná více přizpůsobovat pro klienty se vzrůstajícím zájmem o dobré restaurace. Konečně roku 1933 se objeví ony hvězdičky pro kvalitu gastronomie, jak je známe dnes. Práce dokonce odhalila i překvapivá fakta z historie, například když reprint průvodce byl pro svoje kvalitní mapování rozdáván vojákům za druhé světové války při vylodění v Normandii. Po revitalizaci z druhé světové války průvodce začíná nabývat autoritativní hodnoty. Je to publikace, kterou by měl každý gurmán respektovat. Tudíž se potvrdil náš předpoklad, že *Průvodce Michelin* měl překvapivou cestu zrodu a vývoj byl schopen přizpůsobit podle aktuálních požadavků společnosti. Při zobrazení historie se práce opírala o zásadní gastronomické přístupy. Jedním z nich je přechod od tzv. « *haute cuisine* » na tzv. « *nouvelle cuisine* » nebo trend v molekulární gastronomii. Práce zároveň vysvětlila eminentní pozici *Guide Michelin* ve srovnání s konkurenčním průvodcem *Gault et Millau*. Přední pozici si *Guide Michelin* zachovává především díky neměnným a stabilním názorům ohledně kvality potravin ve Francii, která v letech 1970-1974 otevírá první restaurace rychlého občerstvení. V další kapitole jsme zachytili vývoj průvodce za hranicemi a popsali jsme jeho současnou podobu. Je to právě díky univerzálnímu jazyku piktogramů, že si *Průvodce Michelin* dodnes zachovává svou popularitu. *Guide Michelin* nezastavuje svůj vývoj ani s příchodem milénia, kdy rozšiřuje svoje působení o webové stránky a s rozvojem smartphonů i o mobilní aplikace. Od historie jsme plynule přešli do současnosti, a proto jsme se v další kapitole věnovali systému inspekcí a samotným

inspektorům. V této části bylo základním cílem odhalit tajemství ohledně inspekci a popsat co nejlépe profil inspektorů. Potvrdilo se, že společnost *Michelin* bedlivě hlídá identitu inspektorů. Zvládli jsme chronologicky popsat celý systém inspekci, od příprav až po vydání průvodce. Zároveň se podařilo popsat osobnost a požadavky na inspektory. Jelikož se předchozí kapitoly zaměřovaly na úspěch, slávu a přední pozici *Průvodce Michelin*, další kapitola odhalila i negativní aspekty spojené s prestižním oceněním. Tato kapitola se jeví jako zásadní, jelikož se potvrdily předpoklady, že veřejnost si často neuvědomuje, že restaurace podstupují i určitý finanční risk a především na šéfkuchaře padá velký psychický tlak. Mít michelinskou hvězdičku může být pro některé překvapivě i prokletím. Příčiny neštěstí se různí, ale faktem zůstává, že zdánlivě toužebné ocenění přináší i velké problémy. Tři hvězdičky totiž znamenají absolutní vrchol kulinářské kariéry, nic není víc. Pokud se někdo dostane tak vysoko, nachází se v bodě, kdy už nemůže stoupat výš. Přichází fáze neustálého hodnocení, kritiky a soustředění. Ne každá osobnost je schopná takový drobný nátlak zvládnout. Lidé se ocitají v období strachu ze selhání. Mít hvězdičky znamená plnit určitá očekávání a neustále se zlepšovat. Pokud ale restaurace selže, může to mít fatální následky. Odejmutí hvězdičky znamená okamžitý finanční úpadek, a to až o 20%. V souvislosti s psychologickým tlakem doplňujeme svůj výzkum o případ sebevraždy Bernarda Loiseaua, který si vzal život ze strachu ze ztráty o jednu ze tří hvězdiček. Tato událost byla zásadní, jelikož upozornila na rizikové povolání šéfkuchařů. Do kapitoly o finančním aspektu se nám povedlo začlenit rovněž popis českých restaurací s michelinskou hvězdičkou, což jsou *Alcron*, *La Degustation Bohême Bourgeoise* a nejnověji *Field*. V této části jsme se věnovali především cenám v takových restauracích, abychom čtenářům umožnili konkrétní představy. Ke konci práce jsme nabyli tak bohatých znalostí o *Průvodci Michelin*, že jsme byli schopni detailně analyzovat filmy, které zpracovávají téma michelinských hvězdiček. Jako první jsme se zaměřili na francouzskou komedii *Křídýlko nebo stehýnko*, kde jsme překvapivě dospěli k poznatkům, že tvůrci reagovali na skutečné dění ve Francii během šedesátých a sedmdesátých let 20. století. Jednalo se o postavu Jacquese Borela, který zavedl sérii motorestů s velmi nekvalitními potravinami. Mimo jiné jsme srovnali podobnosti se skutečným *Průvodcem Michelin* v porovnání s filmovým průvodcem Duchemin. Dalším analyzovaným filmem byl animovaný snímek *Ratatouille*. I zde můžeme sledovat odraz skutečných událostí.

V tomto filmu se jednalo o sebevraždu Bernarda Loiseaua. Tvůrci se nechali inspirovat touto nešťastnou událostí pro postavu kuchaře Augusta Gousteaua, který ve filmu rovněž spáchá sebevraždu po odejmutí hvězdičky. Není to ale jen sebevražda, která filmaře inspirovala. Můžeme tvrdit, že tvůrci slavnému francouzskému kuchaři tímto snímkem vzdávají hold, jelikož odráží jeho hlavní přístup k vaření a to, že každý může vařit. Právě proto je to ve filmu krysa Remy, která má neuvěřitelný talent pro vaření. Dalším analyzovaným snímkem byl romantický film *Láska na kari*. I když se tento snímek podává až naivní obraz o cestě talentovaného kuchaře do světa michelinských restaurací, tvůrcům se bravurně povedlo zachytit atmosféru provozu v michelinských restauracích. Přibližují tak laickému divákovi, jak to v takových podnicích funguje. Postava slečny Mallory podává velmi věrohodný obraz vedoucí michelinské restaurace, jakožto tvrdá, přísná a neustále kontrolující majitelka. Posledním snímkem v této kapitole bylo americké drama *Dokonalý šéf*. Tvůrcům se dokonale podařilo zachytit zkázu i sílu hvězdiček a proto tento film názorně doplňuje kapitolu odvrácené strany ocenění. Postava Adama, šéfkuchaře se dvěma hvězdičkami, je původně zničena pod nátlakem ocenění a uchyluje se k závislostem na drogách a alkoholu. Po letech abstinence se ale vrací, aby získal třetí hvězdičku, a tudíž jsou pro něj hvězdičky novým impulsem v životě a ženou ho dál. Taková jejich moc opravdu je. Navíc tvůrci snímku věnovali dostatečnou přípravu na zachycení správných technik a záběry pokrmů jsou autentické. Divák se tak může seznámit s pokrmy, které se podávají v michelinských restauracích. Dospěli jsme k závěru, že každý z analyzovaných filmů volil jiné prostředky k zobrazení reality. Potvrdili jsme také náš předpoklad, že drama zvládlo realitu odrazit nejpřesněji s nejmenšími odchylkami od skutečnosti. Navíc tento snímek zdárně ilustruje kapitolu o negativních aspektech ocenění, tudíž se nám povedlo doložit své výsledky názorným příkladem.

Konečně shledáváme práci jako přínosnou, jelikož v historickém zobrazení rozvoji společnosti *Michelin* popisujeme zásadní historické události francouzské kultury; světové války, gastronomické trendy, které se rodí právě ve Francii nebo reakce společnosti na restaurace rychlého občerstvení. Během psaní jsme se setkali s nedostatky ohledně zavádějících či nedostačujících informací, čímž jsme potvrdili náš předpoklad. Například často se setkáváme s mylnou informací, že rok 1923 byl první rok udělování hvězdiček. Po ověření z několika věrohodných zdrojů jsme ovšem zjistili, že se jednalo o rok 1933, kdy

se poprvé udělují slavné hvězdičky. Dále jsme shledali, jak bylo předpokládáno, že mnoho zdrojů bylo zavádějících v tom ohledu, že rozvíjí pouze myšlenky o pozitivních spojeních s oceněním. Právě proto jsme se rozhodli věnovat celou kapitolu negativním aspektům, kterým podle všeho široká veřejnost nevěnuje tolik pozornosti. Z těchto důvodů doufáme, že jsme naší práci podali správný a především objektivní a vyvážený pohled na celé působení *Průvodce Michelin*. Jelikož gastronomie je součástí francouzských reálií, dosažené výsledky jsou vhodným nástrojem k pochopení francouzské kultury a myšlení.

Autorka dále nahlíží na práci jako obohacující pro svůj osobní rozvoj. Jakožto studentka francouzského jazyka, při práci s francouzskými materiály a zdroji byla v kontaktu s živým jazykem a prohloubila jeho znalost. Navíc obohatila svoji slovní zásobu o slovíčka spojená s gastronomií a kulinářstvím. Práce s autentickými materiály jí umožnila blíže porozumět francouzské kultuře a jejímu duchu.

Pokud by někoho téma gastronomických průvodců skutečně zajímalo, případnou návaznou práci v této oblasti by mohla být srovnávací analýza jiných významných průvodců, jakožto artefaktů zahraničních společností a kultur.

Résumé

La gastronomie fait partie de la culture française et c'est justement en France où le fameux *Guide Michelin*, ou le *Guide Rouge*, est né. Même si les débuts du guide ne sont pas liés avec la gastronomie et le livre est créé par des producteurs des pneumatiques, aujourd'hui, il représente la principale publication de la haute cuisine. Nous pouvons ainsi constater que le *Guide Michelin* est lié exclusivement avec la culture française et appartient au patrimoine immatériel de l'Humanité dont la gastronomie est inscrite par l'UNESCO depuis 2010.

Dans ce mémoire, nous avons décrit l'histoire du *Guide Michelin* dès ses débuts. Le guide est né comme un matériel complémentaire pour promouvoir le commerce des pneus. Progressivement, le guide répond avec souplesse à l'intérêt croissant de la société française à la gastronomie et comprend des informations sur les restaurants pour les motoristes. Après trente-trois années de son existence les étoiles célèbres apparaissent dans les catégories que nous utilisons jusqu'à aujourd'hui : « *une des meilleures tables, vaut le voyage (***)*, *cuisine excellente, mérite le détour (**)*, *une bonne table dans la localité (*)* ». Le guide ne sort pas pendant les deux guerres mondiales, mais il ressort toujours peu après leurs fins. La publication du guide arrive à son sommet en 1989 avec 700 000 éditions vendues. Nous avons entre autres constaté que le guide garde sa position éminente grâce à une vue stable et immuable dans la gastronomie française. Cette vue ne change pas même avec l'arrivée des restaurations rapides. Un autre point fort est celui de la langue universelle des pictogrammes, qui est facilement compréhensible. Sa popularité grandit au cours des années ainsi grâce aux lecteurs eux-mêmes qui sont invités à exprimer leurs opinions par des lettres sur l'évaluation du guide. Aujourd'hui la rédaction *Michelin* reçoit plus que 45 000 lettres qui expriment les réserves, suggestions ou remarques des lecteurs en ce qui concerne l'évaluation des restaurants. Cette correspondance est précieuse pour le retour et représente la liaison entre le guide et ses lecteurs. Le courrier aide à réaliser l'évaluation la plus précise, mais ce sont toujours les inspecteurs qui ont le dernier mot. La preuve de son influence dans le monde entier est le fait qu'actuellement, le guide évalue les restaurants dans 24 pays sur quatre continents. Nous avons également illustré l'expansion technologique de l'entreprise avec l'avènement de l'Internet et des nouvelles applications

pour des smartphones plus tard. Après avoir vu le passé, nous avons abordé la situation actuelle par le chapitre suivant sur le système des inspections et des inspecteurs eux-mêmes. Dans cette partie nous avons réussi à décrire chronologiquement les inspections au sein de la préparation à la sortie du guide. Ce chapitre est centré aussi sur la description détaillée de l'inspecteur en utilisant autant d'informations que possible, même si les informations sont étroitement gardées par le groupe *Michelin* qui exige qu'aucune information n'échappe au public.

Nous pouvons considérer le chapitre suivant comme le chapitre le plus important du mémoire puisqu'il dévoile les aspects négatifs de la récompense qui ne sont pas connus par le grand public, ce à quoi nous nous étions attendus dans l'introduction. Tout d'abord nous nous sommes focalisés sur les aspects psychologiques. Nous avons constaté que le fait d'avoir obtenu des étoiles Michelin apporte, hors de la notoriété, aussi une grande pression psychique et cette situation n'est pas facile à supporter pour tous les chefs cuisinier. Pour illustrer cet argument, nous nous sommes appuyés sur le suicide du chef français Bernard Loiseau, qui a commis un suicide de peur de perdre une de ses trois étoiles. La perte conséquente signifie la chute des commerces. La deuxième partie de ce chapitre se focalise sur l'aspect financier de cette récompense. Nous avons trouvé que le fait d'avoir les étoiles apporte l'augmentation des ventes de 25 à 30%. Néanmoins, la conservation et la défense des étoiles, causant le stress, sont les plus difficiles, puisque la perte des étoiles signifie une baisse des ventes de 20%. Dans ce chapitre nous avons ainsi incorporé les trois restaurants tchèques avec une étoile Michelin. Nous avons donc rapproché aux lecteurs le menu et les prix particuliers des restaurants Michelin.

Finalement, l'abondance des connaissances que nous avons acquises au sujet du *Guide Michelin* au cours de notre travail nous ont permis d'analyser les films qui reflètent ce thème. Nous nous sommes concentrés sur la production française et américaine, à savoir sur la comédie, le drame, le film romantique et animé. Nous avons constaté que, même si les films sont très dramatisés, la plupart d'entre eux reflètent des événements réels et les personnages principaux sont inspirés par des personnes concrètes. Dans le cas du film *L'aile ou la cuisse*, le rôle principal de Jacques Tricatel est inspiré par Jacques Borel, un personnage controversé qui a mis en place un réseau de restoroutes avec des ingrédients de

mauvaise qualité dans les années soixante-dix. En ce qui concerne le film d'animation *Ratatouille*, nous avons observé que les créateurs se sont inspirés par le chef cuisinier Bernard Loiseau. Enfin, nous avons conclu que le drame américain *À vif !* capte le mieux possible l'impact des étoiles Michelin. Ce film réfère de manière crédible à la dangereuse chasse pour une étoile qui peut devenir facilement fatale.

Pour conclure il est nécessaire de mentionner que ce mémoire prouve que le *Guide Michelin* est, à juste titre, un phénomène mondial, que les gens du monde entier croient et lui soumettent leurs décisions. Il s'agit d'une entreprise qui fonctionne sur le marché 110 ans et qui a toujours été fidèle à ses lecteurs, en essayant de s'adapter aux changements dans la société. Le *Guide Michelin* n'est important que pour les Français, car il représente un point fixe grâce à ses attitudes et opinions constantes à propos de la gastronomie dans la société moderne qui évolue rapidement. Dans ce mémoire, nous avons montré que la société est souvent au courant des aspects positifs de la récompense, mais les aspects négatifs ne sont pas si bien connus. Par conséquent, nous avons consacré un chapitre entier à ces aspects. Au cours de l'écriture, nous avons trouvé que les informations disponibles étaient souvent imprécises ou trompeuses, et donc le mémoire fournit une description complète et avant tout objective du *Guide Michelin*. Comme la gastronomie fait partie de la vie française, les résultats représentent un bon outil pour la compréhension de la culture et de la pensée française. Enfin, nous pouvons constater que le système Michelin et ses étoiles, malgré son côté obscur, restent toujours la récompense la plus prestigieuse pour les restaurants dans le monde entier.

Seznam použitých informačních zdrojů

Knižní zdroje

ALLEN, Gary a Ken ALBALA. *The business of food: encyclopedia of the food and drink industries*. London: Greenwood Press, 2007. ISBN 03-133-3725-X.

BERTHO-LAVENIR, Catherine. *La roue et le stylo: comment nous sommes devenus touristes*. Paris: Odile Jacob, 1999. ISBN 27-381-0601-3.

FINKELSTEIN, Joanne. *Fashioning appetite: restaurants and the making of modern identity*. New York: Columbia University Press, 2014. ISBN 978-023-1537-124.

HARP, Stephen L. *Marketing Michelin: advertising and Cultural Identity in Twentieth-Century France*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2001. ISBN 08-018-6651-0.

HERTWECK, Tom. *Food on film: Bringing Something New to the Table*. Lanham: Rowman, 2015. ISBN 978-144-2243-606.

CHELMINSKI, Rudolph. *The perfectionist: life and death in haute cuisine*. London: Penguin, 2006. ISBN 978-014-1021-935.

MENNELL, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. 2nd ed., Chicago: University of Illinois Press, 1996. ISBN 02-520-6490-9.

MESPLÈDE, Jean-François. *Trois étoiles au Michelin: une histoire de la haute gastronomie française*. Paris: Grund, 1998. ISBN 978-270-0024-395.

MICHELIN. *France 2007: hôtels & restaurants*. Paris: le Guide Michelin, 2007. ISBN 20-671-2237-1.

Internetové zdroje

Qui sommes-nous?. 3 Étoiles [online]. Konzultováno: 19.3. 2016, dostupné z: http://3etoilesmagazine.fr/qui_sommes_nous.html

Il y a 50 ans, le premier restaurant de hamburgers en France. AFP [online]. Konzultováno: 22. 2. 2016, dostupné z: <http://www.20minutes.fr/societe/733524-20110531-50-ans-premier-restaurant-hamburgers-france>

Le guide Michelin en dates et chiffres. *AFP* [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: <http://www.ladepeche.fr/article/2009/03/02/566842-le-guide-michelin-en-dates-et-chiffres.html>

BOUISSOU, Anais. *Le guide Michelin a contribué au succès du Débarquement en Normandie*, [online]. Konzultováno 13. 10. 2015, dostupné z: <http://www.rtl.fr/actu/economie/le-guide-michelin-a-contribue-au-succes-du-debarquement-en-normandie-7779109645>

BROŽ, Jan. *Michelinský šéfkuchař Kašpárek: Důležitější bude hvězdu obhájit*, [online]. Konzultováno: 17. 3. 2016, dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/michelin-kasperek-oceneni-09i-/test.aspx?c=A160310_133049_test_oz

CANETTI, Claudine. *Michelin 2009 : la centième édition du guide Michelin France*, [online]. Konzultováno: 5.11. 2015, dostupné z: <http://www.ambafrance-il.org/Michelin-2009-la-centieme-edition>

Šéfkuchař nejlepší restaurace světa se zastřelil. *ČTK*. [online]. Konzultováno: 12. 2. 2016, dostupné z: http://zpravy.idnes.cz/nejlepsi-sefkuchar-na-svete-benoit-violier-by-l-nalezen-mrtvy-pt5-/zahranicni.aspx?c=A160201_081005_zahranicni_lve

DUCASSE, Alain. *Alain Ducasse en quelques dates*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <http://www.alain-ducasse.com/fr/decouvrez-alain-ducasse-lhomme>

FATTEBERT, Catherine. *Travelling : L'aile ou la cuisse*, [online]. Konzultováno: 22. 2. 2016, dostupné z: <http://www.rts.ch/la-1ere/programmes/travelling/6363696-travelling-du-21-12-2014.html>

Gault&Millau. *The Gault&Millau story*, [online]. Konzultováno 12. 4. 2016, dostupné z: <http://www.gaultmillau.com.au/about-us/>

Michelin Restaurants. *Guide Michelin Restaurants* [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: <http://restaurant.michelin.fr/>

HARRIS, Jenn. *Chef in 'Hundred-Foot Journey' serves up a feast for the eyes*, [online]. Konzultováno: 19.3. 2016, dostupné z: <http://www.latimes.com/entertainment/movies/la-et-mn-hundred-foot-journey-chef-20140806-story.html>

HENLEY, Jon. *Benoît Violier's apparent suicide highlights pressures on top chefs*.

[online]. Konzultováno: 12. 2. 2016, dostupné z:

<http://www.theguardian.com/world/2016/feb/01/benoit-violier-death-pressure-top-chefs>

Historie metrických soustav, [online]. Konzultováno: 20. 10. 2015, dostupné z:

<https://eluc.kr-olomoucky.cz/verejne/lekce/1635>

HUGH, Thomas. *The World's Most Decorated Michelin Star Chefs*, [online].

Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z:

<https://trulyexperiences.com/blog/2015/03/decorated-michelin-star-chefs-still-business/>

CHAEY, Christina. *Meet the Man Who Trained Bradley Cooper to Play a Michelin-Starred Chef in "Burnt"*, [online]. Konzultováno: 17.3. 2016, dostupné z:

<http://www.bonappetit.com/entertaining-style/pop-culture/article/burnt-movie>

Institut National de la Statistique et des Études Économiques. *Convertisseur franc-euro : pouvoir d'achat de l'euro et du franc*, [online]. Konzultováno: 30. 3. 2016, dostupné z:

<http://www.insee.fr/fr/service/reviser/calcul-pouvoir-achat.asp?sommeDepart=950&deviseDepart=AncFranc&anneeDepart=1959&deviseArrivee=Euro&anneeArrivee=2015>

KASHNER, Sam. *Why Some of the World's Most Famous Chefs Don't Want a Michelin Star*, [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z:

<http://www.vanityfair.com/culture/2015/09/top-chefs-michelin-stars>

KOHOUTOVÁ, Lucie. *Michelinský servis: pokora a žužu*. [online]. Konzultováno: 20. 2. 2016, dostupné z: <http://jidloaradost.ambi.cz/rozhovory/michelinsky-servis-pokora-a-zuzu>

KOUKOLÍČEK, Petr. *Co je molekulární kuchyně?*, [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <http://www.molekularnicatering.cz/co-je-molekularni-kuchyne/#!>

Nos distinctions. *Le Pressoir Restaurant* [online]. Konzultováno: 29. 10. 2015, dostupné z:

<http://www.le-pressoir.fr/233-le-restaurant/248-nos-distinctions.html>

LICHFIELD, John. *Inspector lifts the lid on Michelin secrets*. [online]. Konzultováno: 17.

2. 2016, dostupné z: <http://www.independent.co.uk/news/world/europe/inspector-lifts-the-lid-on-michelin-secrets-69051.html>

MAURER, Pavel. *Dejte si pozor na fusion kuchyni, varuje Pavel Maurer?*, [online].

Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z:

http://www.rozhlas.cz/radiozurnal/maurer/_zprava/dejte-si-pozor-na-fusion-kuchyni-varuje-pavel-maurer--1227687

Qui sommes nous?. *McDonald's* [online]. Konzultováno: 28. 3. 2016, dostupné z:

<https://www.mcdonalds.fr/entreprise/entreprise/qui-sommes-nous>

The first edition of the Michelin Guide Rio de Janeiro & São Paulo reveals the true potential of Brazilian gastronomy. *Michelin Press Release 2015* [online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z:

https://www.michelin.com/eng/content/download/15105/207791/version/3/file/2015_CP%2BGM%2BBRESIL%2BEN.pdf+%&cd=4&hl=cs&ct=clnk&gl=cz

Histoire du groupe Michelin. *Michelin* [online]. Konzultováno: 28. 10. 2015, dostupné z:

[http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/\(chapter\)/Rien%20que%20des%20%C3%A9toil%C3%A9s](http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/(chapter)/Rien%20que%20des%20%C3%A9toil%C3%A9s)

Les coulisses du Guide Michelin. *Michelin Restaurants* [online]. Konzultováno: 28. 10.

2015, dostupné z: <http://restaurant.michelin.fr/guide-michelin/les-coulisses-du-guide-michelin/connaissiez-vous-vraiment-le-guide-michelin>

OUTREBON, Thierry. *ViaMichelin, à la fois site internet et application mobile*. [online].

Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: <http://www.informatiquenews.fr/viamichelin-a-la-fois-site-internet-et-application-mobile-40581>

RASCH, Martina. *Michelinskou hvězdu získala třetí česká restaurace, pražský Field*,

[online]. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/michelinska-hvezda-praha-restaurace-field-fgy-/ekonomika.aspx?c=A160309_142024_ekonomika_rts

Menu. *Restaurace Alcron* [online]. Konzultováno: 17. 2. 2016, dostupné z:

<http://www.alcron.cz/alcron/menu/jidelni-listek-alcron/>

Restaurace. *Restaurace Ambiente* [online]. Konzultováno: 17. 2. 2016, dostupné z:

<http://www.ambi.cz/cz/restaurace/>

RIBAUT, Jean-Claude. *La vraie vie des inspecteurs du guide Michelin*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: http://www.lemonde.fr/vous/article/2010/03/03/resto-boulot-dodo_1313757_3238.html

SAMUEL, Henry. *Michelin guide 'covered up criticism of top French suicide chef'*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/france/9822045/Michelin-guide-covered-up-criticism-of-top-French-suicide-chef.html>

SÉPUL, René. *Michelin ne se résume pas à ses étoiles*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://www.lesoir.be/1042575/article/victoire/gouts/2015-11-13/michelin-ne-se-resume-pas-ses-etoiles>

Gastronomie. *Site Officiel du Tourisme en France* [online]. Konzultováno: 30. 10. 2015, dostupné z: <http://be.france.fr/fr/gastronomie>

SLAVÍK, Adam. *Alcron a La Degustation Bohême Bourgeoise obhájily michelinskou hvězdičku*. [online]. Konzultováno: 28. 3. 2016, dostupné z: <http://www.barovenoviny.cz/alcron-a-la-degustation-boheme-bourgeoise-obhajily-michelinskou-hvezdicku/>

SOTINEL, Thomas. *"Ratatouille" : raton et marmite aux fourneaux*, [online]. Konzultováno: 16.3. 2016, dostupné z: http://www.lemonde.fr/cinema/article/2007/07/31/ratatouille-raton-et-marmite-aux-fourneaux_940689_3476.html#4YdvqzgbQ5HE4D2E.99

ŠEVČÍK, Libor. *Kulinářská bible Michelin*. [online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z: <http://archiv.ihned.cz/c1-22813230-kulinarska-bible-michelin>

TABACCHI, Marie. *Guide Michelin : rencontre avec un ancien Inspecteur*. [online]. Konzultováno: 14. 11. 2015, dostupné z: <http://www.levardesgastronomes.com/guide-michelin-rencontre-avec-un-ancien-inspecteur/>

Hard work, hard drugs. *The Guardian* [online]. Konzultováno: 17.3. 2016, dostupné z: <http://www.theguardian.com/drugs/Story/0,,999041,00.html#top>

TWEEDIE, Neil. *Inside the secret world of Michelin restaurant inspectors*. [online].

Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z:

<http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/10337149/Inside-the-secret-world-of-Michelin-restaurant-inspectors.html>

Via Michelin. *Via Michelin* [online]. Konzultováno: 13. 10. 2015, dostupné z:

<http://www.viamichelin.com>

VIGNEAU, Nathalie. *Top Chef : 5 choses que vous ne savez pas sur le Guide Michelin*.

[online]. Konzultováno: 13. 11. 2015, dostupné z:

<http://www.telestar.fr/2014/articles/news/top-chef-cinq-choses-que-vous-ne-savez-pas-sur-le-guide-michelin-27457>

ZAKI, Myret. *Benoît Violier aurait été victime d'une vaste escroquerie*. [online].

Konzultováno: 12. 2. 2016, dostupné z: <http://www.bilan.ch/argent-finances-plus-de-redaction/benoit-violier-aurait-ete-victime-dune-vaste-escroquerie>

Elektronické zdroje

BARRÈRE, CH., CHOSSAT, V., LIVAT, F. *A Paradigm Change in Taste Industries*.

[online]. 2006. Konzultováno: 13. 2. 2016, dostupné z:

http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:XOg-773sAycJ:www.ibrarian.net/navon/paper/A_Paradigm_Change_in_Taste_Industries_.pdf%3Fpaperid%3D5070969+&cd=2&hl=cs&ct=clnk&gl=cz

GERGAUDY, O., GUZMANZ, L. M., VERARDIX, V. *Stardust Over Paris*. [online].

2006. Konzultováno: 13. 2. 2016, dostupné z:

http://www.gastronometrica.org/2006Bordeaux/Abstract/gergaud_montano_verardi.pdf

KARPIK, L. *Le Guide rouge Michelin*. [online]. 2000. Konzultováno 29. 10. 2015.

Dostupné z:

https://sociologiecuf.files.wordpress.com/2013/01/karpik_guide_sdutrav_2000.pdf

Michelin User Manual [online]. 2007. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z:

http://enav.download.viamichelin.com/nav/tel/manuels/fra/User_Manual_FRA_VMN_New_Edition_v7.pdf

RAYNAUD, S. *Le Guide MICHELIN : une expertise et un savoir-faire unique*. [online]. Konzultováno: 14. 11. 2015, dostupné z: http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Extraits_du_dossier_de_presse_Guide_France.pdf

RAYNAUD, S. *Le Guide Michelin de A à Z* [online]. 2009. Konzultováno: 6. 11. 2015, dostupné z: http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/DP_GM_France_2009_FR.pdf

Diplomové práce

XIN, APRIL M. *We Are Where We Eat: A History of Twentieth-Century Gastronomic Tourism in France*. Amherst, 2007. [online]. Konzultováno: 7. 11. 2015, dostupné z: <https://www.amherst.edu/system/files/media/0017/thesisonline.pdf>

Diplomová práce. Department of European Studies of Amherst College. Vedoucí práce Prof. Martine Gantrel.

Časopisy

RÁKOSNÍKOVÁ, J. *Hvězdný příběh*. Praha: Gourmet, 05/2014.

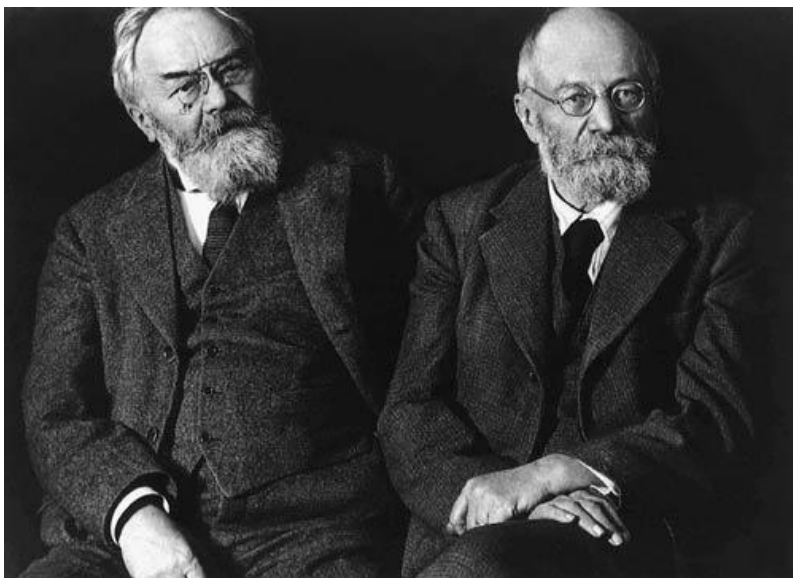
Dokumentární pořady

SITWELL, William. *Michelin Stars - The Madness of Perfection*, BBC, 5. 7. 2010. [online]. Konzultováno: 20. 2. 2016, dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=0f-j1>

Přílohy

Příloha č. 1

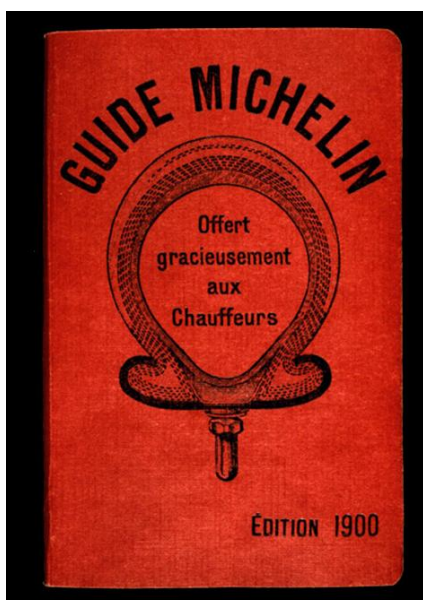
Portrét Andrého (zleva) a Édouarda Michelinových



Zdroj: <http://heritage.michelin.co.uk/p1931.htm> (26. 3. 2016)

Příloha č. 2

První vydání *Průvodce Michelin* z roku 1900



Zdroj: <http://www.michelin.com/fre/innovation/domaines-d-intervention/innovation-mobilite/1900-Premier-Guide-Michelin#> (26. 3. 2016)

Příloha č. 3

Restaurace *Le Chapon Fin*



Zdroj: http://dev.qipost.com/le_chapon_fin/ (26. 3. 2016)

Příloha č. 4

Guide Michelin z roku 1939



Zdroj: [http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/\(chapter\)/un-guide-hexagonal](http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/(chapter)/un-guide-hexagonal) (26. 3. 2016)

Příloha č. 5

Dotazník pro čtenáře z *Guide Michelin France 2007*

Écrivez-nous ! Write to us !

Les données qui vous concernent seront collectées et traitées par la Manufacture Française des Pneumatiques Michelin pour constituer une base de données. La MFPM peut être amenée à les transmettre à d'autres sociétés du groupe. Si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ☐

The information you provide will be collected and processed by Manufacture Française des Pneumatiques Michelin. If you do not wish the information to be made available to other companies in the Michelin group, please tick the box ☐

Conformément à la loi française « Informatique et Liberté » du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent. Pour exercer vos droits, il vous suffit d'écrire à :

By the terms of the French « Informatique et Liberté » act, 6th January 1978, you are entitled to access, modify, rectify and delete information relating to you. To exercise this right, you should contact:

Manufacture Française des Pneumatiques Michelin
46 avenue de Breteuil - 75324 Paris cedex 07
France

A remplir en lettres capitales au stylo bille • Please complete in BLOCK CAPITALS using a ballpoint pen

→ ☐ Mme • Mrs ☐ M. • Mr

Nom • Surname _____ Prénom • First name _____

N° • Number _____ Rue • Street _____

Code postal • Postcode _____

Ville • City _____ Téléphone* • Telephone* _____

Pays • Country _____ e-mail* _____ Age _____

→ Profession • Profession:

☐ Agriculteur exploitant • Manual worker ☐ Employé • Employee

☐ Profession intermédiaire (Professeur, Agent de maîtrise...) • Middle management ☐ Cadre, Profession libérale • Senior manager/executive, professional

☐ Chef d'entreprise, Commerçant • Self employed ☐ Retraité • Retired

☐ Sans profession • Unemployed

* informations facultatives • optional information

→ Achetez-vous le Guide Michelin ?

☐ Tous les ans

☐ Tous les 2-3 ans

☐ Moins souvent

☐ Pour la 1ère fois en 2007

How regularly do you buy the Michelin Guide ?

☐ Every year

☐ Every two or three years

☐ Less frequently

☐ First-time buyer

→ Utilisez-vous le Guide ?

☐ Pour trouver un restaurant

☐ Pour trouver un hôtel

☐ Les deux

Do you use the Guide to find ?

☐ Restaurants

☐ Hotels

☐ Both

→ Utilisez-vous le Guide ?

☐ Pour des déplacements d'ordre privé

☐ Pour des déplacements professionnels

☐ Les deux

Do you use the Guide for ?

☐ Leisure travel

☐ Business travel

☐ Both

→ Utilisez-vous le site internet Via Michelin ?

☐ Très souvent

☐ Souvent

☐ Parfois

☐ Presque jamais

☐ Ne connais pas

How often do you use the Via Michelin web-site ?

☐ Very often

☐ Often

☐ Occasionally

☐ Almost never

☐ Never visited

→ Acceptez-vous de recevoir par courrier électronique ou par courrier simple des offres promotionnelles sur les produits Michelin

• De la part de Michelin Éditions des Voyages ?

☐ oui

☐ non

• De la part des autres sociétés du groupe Michelin ?

☐ oui

☐ non

Would you like to receive promotional offers of Michelin goods and services, by post or by e-mail

• from Michelin Travel Publications ?

☐ Yes

☐ No

• from other parts of the Michelin Group ?

☐ Yes

☐ No

	Etablissement 1 • Establishment 1				Etablissement 2 • Establishment 2				Etablissement 3 • Establishment 3				Etablissement 4 • Establishment 4			
Nom de l'établissement Establishment name																
Adresse • Address																
Localité • City																
Code postal • Postcode																
Pays • Country																
Appréciations • Evaluation Cocher la case concernée • Please tick box as appropriate	Très bon Very good	Bon Good	Passable Average	Mauvais Poor	Très bon Very good	Bon Good	Passable Average	Mauvais Poor	Très bon Very good	Bon Good	Passable Average	Mauvais Poor	Très bon Very good	Bon Good	Passable Average	Mauvais Poor
→ Rapport qualité/prix • Value for Money	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Accueil • Welcome	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Cadre et agrément • Setting and Atmosphere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Cuisine • Food	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Petit-déjeuner • Breakfast	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Confort • Comfort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Tenue • Upkeep	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Service • Service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Tranquillité • Peace and Quiet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Respect des prix indiqués dans le Guide Accuracy of Prices as quoted in the Guide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Observations • Comments				Observations • Comments				Observations • Comments				Observations • Comments			
Date de passage • Date of visit																
→ Vos remarques et suggestions sur le Guide Michelin Please give us any comments and recommendations for the Michelin Guide									→ Vous pouvez aussi nous transmettre ces informations accompagnées de vos coordonnées sur www.ViaMichelin.fr ou à l'adresse leguidemichelin-france@fr.michelin.com Did you know that you can also send us your views and information , with your details and address, through the website www.ViaMichelin.fr or to leguidemichelin-france@fr.michelin.com							

Zdroj: MICHELIN : *France 2007 hôtels & restaurants*. Paris : le Guide Michelin, 2007.

Příloha č. 6

Soupe aux truffes Paula Bocuse



Zdroj: <http://www.cooking2000.com/fr/soupe/soupe-truffles-vge.html> (26. 3. 2016)

Příloha č. 7

Ukázka molekulární kuchyně



Zdroj: http://www.molekularnicatering.cz/fotogalerie/photogallerycbm_556505/8/#tomatova-spageta-s-balsamico-kaviarem-jpg (26. 3. 2016)

PARIS p. 84 - 8^a arrondissement

Le Jardin - Hôtel Royal Monceau
37 av. Hoche - Charles de Gaulle-Etoile - ☎ 01 43 99 90 70
- le jardin @ royalmonceau.com - Fax 01 43 99 89 94 - Fermé août, lundi, midi, sam. et dim.
Rest - Menu 59 € (dél.) 95/125 € - Carte 86/126 € 8
Spéc. Langoustines rôties, confit d'oignons dorés, râpés de truffe noire. Bar de ligne étuvé aux palourdes. Suprêmes de palombes dorés folioles d'asperges. Evocation d'une élégante tente d'inspiration napoléonienne, caducée et sables saveurs méditerranéennes dans l'assiette. Terrasse et jardin très agréables aux beaux jours.
Ceny
Speciality
Heslovitý popis restaurace: atmosféra, styl charakter

Los Elysées - Hôtel Vernet
25 r. Vernet - Charles de Gaulle-Etoile - ☎ 01 44 31 98 98
- réservations @ loselysees.com - Fax 01 44 31 85 69
Fermé 28 juli-27 août, lundi, midi, sam. et dim.
Spéc. Tranche d'aubergine polaire, copeaux de foie gras, sorbet tomate. Homard bleu cuit sur sel aux aromates, jus au naturel, ferrouli, artichaut, gnocchi. Epaulé d'agneau de Lozère fondante à l'orientale, grain de tomate, figue.
♦ Cuisine inventive et maîtrisée, reposant sur des bases classiques, à déguster sous la splendide verrière Belle Époque signée Eiffel, qui baigne la salle à manger d'une douce lumière.
Heslovitý popis restaurace: atmosféra, styl charakter

La Table du Lancaster - Hôtel Lancaster
7 r. Berri - George V - ☎ 01 40 76 40 18
- restaurant @ hotel-lancaster.fr - Fax 01 40 76 40 00
Fermé août
Rest - Menu 60 € (dél.) en sem. 11/20 € - Carte 75/135 € 9
Spéc. Cuissons de grenouilles au sauté, Langoustes grillées indonésienne (prins-temps-été). Grillon de ris de veau pissaladière d'anchovy.
♦ Atteinture et inventive cuisine supervisée par Michel Troigros et plaisant cadre contemporain (tapisseries chinoises) ouvrant sur le jardin : une vraie Table pour le Lancaster.
Velmi komfortní restaurace

Maison Blanche
15 r. Maligne - Alma Marceau - ☎ 01 47 23 55 99
- info @ maison-blanche.fr - Fax 01 47 20 09 56 - Fermé sam. midi et dim. midi
Rest - Carte 74/133 €
♦ Sur le toit du théâtre des Champs-Élysées, loft-duplex design dont l'imposante verrière regarde le dôme doré des Invalides. Le Langueobc influence la cuisine des Frères Pourcel.
Zajímavý výhled

Fouquet's
99 av. Champs-Élysées - George V - ☎ 01 47 23 50 00 - fouquets @ lucienbarriere.com - Fax 01 47 23 60 02
Rest - Menu 78/110 € - Carte 72/128 € 8
♦ Depuis sa création (1899), cette mythique adresse qui borde l'a plus belle avenue du monde a vu passer le Tout-Paris. Bel intérieur classé, terrasse prise et carte de Brasserie.
Nejbližší stanice metra

Senderens
9 pl. Madeleine - Madeleine - ☎ 01 42 65 72 90
- restaurant @ senderens.fr - Fax 01 42 65 06 23 - Fermé sam. et dim.
en juli-aout
Rest - Carte 73/91 € 8
Spéc. Homard bleu et mangue en salade au basilic. Canard "Apicius" rôti au miel et aux épices. Coulant de samana, cerises amara.
♦ Mariage réussi du mobilier design et des boîtes Art nouveau. Majorelle dans cette luxueuse brasserie, toujours très animée. Cuisine créative: belles associations mets et vins. Au Bar Le Passage: ambiance de salon-fumoir et carte électorale proposant alcool, cigares, tapas, sushi, etc.
Cena menu včetně nápoji
Dvě hvězdičky pro výbornou kuchyni, která stojí za zájezdu

8^a arrondissement - PARIS p. 85
142 av. Champs-Élysées - George V - ☎ 01 44 13 86 26 - laluna @ wanadoo.fr - Fax 01 43 89 44 - Fermé 28 juli-27 août, sam, dim. et dim.
F8
Podávání rozlévaných vín
Nekufáčkové prostory
Umístění podniku na přiložené mapě

Copenhague
Rest - Menu 55 € (dél.) 73/115 € - Carte 79/114 € 8
Spéc. Foie gras poché à la bière. Dos de cabillaud domi-se au bouillon moussoux. Palourdes de renne légèrement fumées. Choucroute venison. Cuisine scandinave, élégant design nordique, vue sur les Champs-Élysées. Tourmé vers un avisant jardin pour ce restaurant installé dans la Maison du Danemark. Au Flora Danica, les produits de la boutique et la carte mettent le saumon et l'homard.

Le Chiberta
37 av. Hoche - Charles de Gaulle-Etoile - ☎ 01 53 53 42 00 - chiberta @ gysavoy.com - ☎ 01 53 85 37 98
- restaurant @ chiberta.com - Fax 01 53 53 42 00 - Fermé 28 juli-27 août, sam. et dim.
F8
Spéc. Chateaubriand, langoustines, langoustines éclatées. Tromçon d'urport cuit sur l'aire, attré du Toulouet. Saumon fumé, on verrouille les ombres, Haut tabouret et comptoir en ardoise oïdocrisné. Au Wilfrid, les ombres, "murs à bouteilles": deux ambiances pour une carte inventive supervisée par Guy Savoy.
Typy přijímaných platebních karet

Le Caraccio - Hôtel Royal Monceau
37 av. Hoche - Charles de Gaulle-Etoile - ☎ 01 42 99 98 90 - lecaraccio @ royalmonceau.com - Fax 01 42 99 89 94 - Fermé août
Rest - Carte 68/122 € 8
Spéc. Carpaccio de foie gras, Risotto au safran et poêlée de champignons de saison. Foie gras au safran et poêlée de champignons de saison. Foie gras au safran et poêlée de champignons de saison. Foie gras au safran et poêlée de champignons de saison.
♦ Franchises le hall de l'hôtel Royal Monceau pour vous attabler dans un élégant décor évoquant la "Sérénissime" (lustrés en verre de Murano). Goutaise cuisine italienne.

El Mansour
7 r. Trémolle - Alma Marceau - ☎ 01 47 23 88 18 - Fax 01 40 70 13 53 - Fermé lundi midi et dim.
Rest - Carte 42/68 € 9
♦ Salle à manger revêtue de chapeaux boisés et égypte de petites notes orientales: un restaurant marocain tenu au cœur du Triangle d'Or. Généreux plats nord-africains.

Le Marcandé
52 r. Miramont - Miramont - ☎ 01 42 65 19 14 - info @ marcande.com - Fax 01 42 65 76 85 - Fermé 6-20 août, 24 déc. - 1^{er} janv., vend. soir d'oct. à avril, sam. sauf le soir de mal à sept. et dim.
F10
Rest - Menu (34 €), 40/91 € - Carte 44/86 € 9
♦ Le point fort de ce discret restaurant fréquenté par une clientèle d'affaires? Son agréable patio-terrasse dominant sur deux salles mi-bourgeoises, mi-contemporaines.

Indra
10 r. Côté-Pierre - St-Philippe du Roule - ☎ 01 43 59 46 40 - toutemart @ wanadoo.fr - Fax 01 42 25 00 32 - Fermé sam. midi et dim.
F9
Rest - Menu 40 € (dél.) 44/65 € - Carte 40/59 €
♦ L'un des premiers restaurants mûrs de France (1976) dont le cadre revisant - murs en patchwork, belles œuvres - invite à un voyage culinaire au pays des Maharadjas.

Spoon
21 r. Maligne - Franklin D. Roosevelt - ☎ 01 40 76 34 44 - spoonfood @ hotelmaligne.fr - Fax 01 40 76 34 37 - Fermé 28 juli-27 août, 22 déc-2 janv., sam. et dim.
G9
Rest - Menu 45 € (dél.) 85 € - Carte 49/79 € 8
♦ Un concept d'Alain Ducasse: décor contemporain zen (mobilier design, bois exotique, cuisine-spectacle), originale carte modulaire et cave empannant l'Europe et les continents.

La Luna
69 r. Rocher - Villiers - ☎ 01 42 93 77 61 - laluna @ 5008 @ yahoo.fr - Fax 01 40 08 02 44 - Fermé 1^{er} 22 août et dim.
E11
Rest - Carte 67/100 € 9
♦ Du poisson à la carte. Dans un cadre Art déco et une atmosphère paisible, recettes aux parfums et saveurs lodés au rythme des arrivages de l'Atlantique.

Zdroj: MICHELIN : France 2007 hôtels & restaurants. Paris : le Guide Michelin, 2007. Str.1350-1351.

Příloha č. 9

Ukázky obalů pro sté vydání *Průvodce Michelin*



Zdroj:[http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/\(chapter\)/un-guide-hexagonal](http://www.michelin.com/fre/groupe-michelin/profil/histoire-groupe-michelin/(chapter)/un-guide-hexagonal) (26. 3. 2016)

Příloha č. 10

Prostředí restaurace *La Degustation Bohême Bourgeoise*



Zdroj: http://www.ladegustation.cz/cz/?land_off=1 (26. 3. 2016)

Příloha č. 11

Ukázky pokrmů restaurace *Degustation Bohême Bourgeoise*

Hovězí kližka s farmářskou zeleninou a hořčičnou zmrzlinou



Zdroj: http://www.lidovky.cz/foto.aspx?r=&c=A120314_101237_dobra-chut_glu&foto=GLU37898d__tom7492.jpg (26.3. 2016)

Uzený hovězí jazyk s cizrnovým pyré



Zdroj: http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/nejlepsi-ceska-restaurace-la-degustation_149322.html (26. 3. 2016)

Příloha č. 12

Prostředí restaurace *Alcron*



Zdroj: <http://www.alcron.cz/alcron/galerie/restaurace-alcron/> (26. 3. 2016)

Příloha č. 13

Ukázky pokrmů restaurace Alcron



Pečená mušle svatého Jakuba s karotkovo-šafránovým pyré a pečenou mrkví



Prsa a rillette z křepelky se šípkem a ostružinami

Zdroj: <http://www.alcron.cz/alcron/galerie/pokrm-y-z-alcronu/> (26. 3. 2016)

Příloha č. 14

Ukázky pokrmů restaurace Field



Domácí sýr se syrovátkou, řepou a černým ořechem



Foie gras s třešněmi

Zdroj: https://www.facebook.com/Field-Restaurant-814395918605733/photos_stream (26. 3. 2016)